

BiGOS



Bardzo Interesująca Gazetka O Szkole



TYTUŁ ZOBOWIĄZUJE

W poprzednim numerze prosiliśmy Was o pomoc w wyborze tytułu naszej szkolnej gazetki. W głosowaniu wzięło udział 253 uczennic i uczniów klas 4-7.

Oto wyniki:

3. SOS, czyli Sami O Sobie- 15 głosów

2. Koziołkowe Wiadomości- 104 głosy

1. **BiGOS**, czyli Bardzo Interesująca Gazetka O Szkole - 134 głosy

Obiecujemy, że dołożymy wszelkich starań, by nasza gazetka była jak najciekawsza. Nie ukrywamy jednak, że liczymy na Waszą pomoc. Jesteśmy pewni, że są wśród nas osoby obdarzone talentami pisarskimi, dziennikarskim zmysłem obserwacyjnym. Prosimy- Nie piszcie do szuflady, przyjdźcie ze swoimi tekstami do nas! Wspólnie wypełnimy obietnicę zawartą w tytule!

Z pomysłami, gotowymi pracami zwracajcie się do pań: Teresy Lisowskiej „B” oraz Urszuli Zienkiewicz.

W numerze:

- Str. 2 Tomasz Gollob –
świetny sportowiec
i wielki człowiek.
- Str.3 Wokół nas...
- Str. 4 Ćwiczenia z myślenia.
Domowe Zoo na święta.
- Str. 5 Kącik Niny –
świątecznie.
- Str. 6 Przepisnik.
- Str. 7 Świąteczny kiermasz.
- Str. 8 Przysłowia na Wigilię
i Nowy Rok.



Rys. Pola Romer 3D

***Ciełych i udanych Świąt
Bożego Narodzenia
oraz
wszelkiej pomyślności
i radości
w Nowym Roku***

życzy Redakcja



TOMASZ GOLLOB – Świetny sportowiec, wielki człowiek.

Tomasz Gollob – Pseudonim „Chudy” ur. 11 kwietnia 1971 w Bydgoszczy, polski żuźlowiec, w latach 1995–2013 uczestnik cyklu Grand Prix IMŚ na żużlu.

Karierę w sporcie żużlowym rozpoczął w 1988 roku w Polsce. W finale indywidualnych mistrzostw świata na żużlu po raz pierwszy występował w 1993 r.

Po zmianie systemu rozgrywania mistrzostw wygrał pierwszy w historii turniej Grand Prix, który odbył się we Wrocławiu 20 maja 1995 roku.

Jeden z najbardziej utytułowanych żuźlowców w historii zarówno na arenie krajowej, jak i międzynarodowej:

-  7-krotny mistrz świata na żużlu (1 raz indywidualnie w sezonie 2010 i 6 razy z drużyną w sezonach 1996, 2005, 2007 i 2009-2011).
-  Osobowość Roku 2010 FIM.
-  30-krotny mistrz Polski w różnych konkurencjach (7-krotny drużynowo, 8-krotny indywidualnie, 11-krotny w parze, 3-krotny młodzieżowy indywidualnie i 1-krotny młodzieżowy w parze).
-  drużynowe mistrzostwo Szwecji z drużyną Västervik Speedway w 2005 r.
-  W sezonie 2010 wywalczył złoty, w sezonach 1999 i 2009 srebrny, a w sezonach 1997, 1998, 2001 i 2008 brązowy medal w indywidualnych mistrzostwach świata.
-  W dorobku ma również sześć złotych medali (sezony 1996, 2005, 2007, 2009-2011) oraz cztery srebrne (sezony 1994, 1997, 2001, 2008) z MŚ w drużynie (wraz z DPŚ). 7 grudnia 2013 roku ogłosił, że wycofuje się z cyklu Grand Prix IMŚ
-  W latach 1992–1995 oraz 2001–2002, 2006 i 2009 zdobywał złote medale indywidualnych mistrzostw Polski, w karierze ponadto wywalczył pięć srebrnych (sezony 1998, 1999, 2003, 2005, 2007) i trzy brązowe (sezony 1989, 1990, 1997) medale tych rozgrywek.

„Tomasz Gollob przez lata udowydniał, że wielkie sukcesy, jakie odniósł w żużlu, nie przystończyły mu tego, co w życiu najważniejsze - pomagania tym najbardziej potrzebującym.” (...)

„Chętnie dzielił się pieniędzmi i wpłacał je na różne cele charytatywne, wielokrotnie wspierał domy dziecka, wystawiał różne przedmioty na aukcje (np. żużlowy kombinezon, motocykl), z których zysk miał iść na najbardziej potrzebujących.

Z kolei w 2015 roku na licytację przekazał swoje zdjęcia z autografami, z których zysk został przekazany na leczenie chorego na białaczkę Andrzeja przebywającego pod opieką Collegium Medicum w Bydgoszczy.” (...)



Na podstawie informacji z Internetu <http://sport.se.pl/>

Alex Fryś, 6a

HUMOR NA ŚWIĘTA

Jasio krzyczy na cały głos:

- Święty Mikołaju, przynieś mi zdalnie sterowanego robota!

Mama:

- Dlaczego tak wrzeszczysz? Przecież św.

Mikołaj słyszy każdy szept.

- Ale tatuś jest w sąsiednim pokoju i może nie usłyszeć.



Przed świętami św. Mikołaj rozdaje prezenty na ulicy. Jasio po otrzymaniu jednego z nich mówi:

- Święty Mikołaju, dziękuję ci za prezent.

- Głupstwo - odpowiada święty Mikołaj. - Nie masz mi, za co dziękować.

- Wiem, ale mama mi kazała.



„A co jeszcze mogę kupić?”

Przerwa po lekcji W - F. Jesteś spragniony, a nie masz picia. Myślisz: „Ok, pójdę kupić wodę”. Idziesz na drugie piętro. Zbliżając się do sklepu, widzisz pięć osób w kolejce. „Nie jest tak źle”. Stajesz w kolejce. Jedna osoba, druga ... Wszyscy płacą i odchodzą.

Została jedna mała dziewczynka. Na oko druga lub trzecia klasa. Czekasz. Dziewczynka dość piskliwym głosem pyta: „Proszę pani, a co mogę kupić za dwa złote?” Pani zaczyna wymieniać: to lub tamto, a jak kupisz tamto, to jeszcze możesz kupić to. Postanawiasz wykorzystać czas i odliczasz pieniądze. Trzymasz to swoje złoty pięćdziesiąt i patrzysz. Sprzedawczyni skończyła wyliczać.

Dziewczynka po chwili decyduje się na sok i gumę. Na ladzie lądują dwa kolorowe opakowania. Dziewczynka podnosi portfelik. Otwiera go, obraca. I wysypuje się góra groszaków. Pani sprzedawczyni liczy, liczy... skończyła. Dziewczynka odchodzi, popijając soczek. Z uśmiechem wyciągasz odliczone pieniądze, już, już masz powiedzieć: „Proszę o wodę”, gdy ... tuż obok ciebie rozlega się znajomy głosik: „Proszę pani, poproszę jeszcze lizaczka”.

Ostatnie, co słyszysz, to przeraźliwy dźwięk dzwonka na lekcję...

Matylda Maćkowska. 7b

HUMOR NA ŚWIĘTA

Jasio mówi do mamy:

- Mamusiu, chciałbym ci coś ofiarować pod choinkę.
- Nie trzeba, syneczku. Jeśli chcesz mi sprawić przyjemność, to popraw swoją jedynkę z matematyki.
- Za późno, mamusiu. Kupiłem ci już perfumy.



Jasio pisze list do świętego Mikołaja:

- Chciałbym narty, łyżwy, sanki i grypę na zakończenie ferii świątecznych!

Sępy są wśród nas.

Słodycze oraz przekąski. Są to zdecydowanie jedno z najlepszych udogodnień naszych czasów. Jest tego miliony. Czekolada, żelki, cukierki, jakieś słodkie napoje, chipsy, chrupki...

Dla każdego coś się znajdzie. Kwaśne cukierki, chrupki o smaku pizzy, żelki o dosłownie wszystkich smakach, krówki zaklejające całą buzię, gumy ciągnące się na setki kilometrów, czekoladki eksplodujące po przeżuciu, lizaki w kształcie zwierzątek, dosłownie WSZYSTKO. W parku, w kinie, w drodze do szkoły, w drodze ze szkoły, w szkole, na mieście, czy w domu przed komputerem. Zawsze po ręką, nie zajmują dużo miejsca, słowem: genialne.

Jest tylko jedna mała wada, która dość mocno zmienia postać rzeczy. Opakowanie.

A dokładniej zbyt głośne opakowanie. Gdy tylko w towarzystwie kogoś otworzy się paczka chipsów albo ciastek, nagle wszyscy zrywają się jak stado sępów i okrążają swoją ofiarę, by wyżebrać trochę pożywienia. Jeśli dasz jednemu, wszystkie inne osobniki będą wrogo nastawione do posiadacza pokarmu.

Tak czy inaczej dasz wszystkim innym, by już dali ci spokój. Jeśli jednak się nie da nikomu, nie można już liczyć na ich lojalność. Wydaje się, że dobrym sposobem jest schowanie słodyczy, ale rzadko się to udaje, bo jakimś cudem ptaszyskom udaje się je wywęszyc.

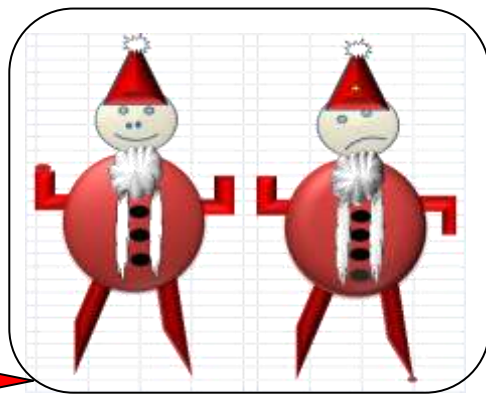
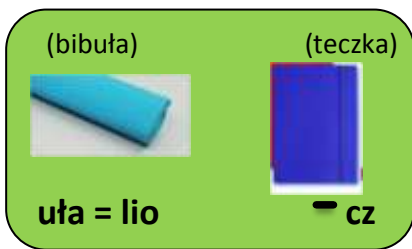
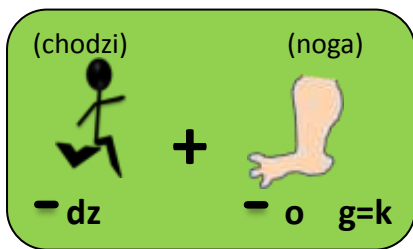
Istnieje teoria, że producenci słodyczy i innych przekąsek specjalnie pakują je w szeleszczące papierki, by konsumenci wydali więcej kasy.

Na co? Na kolejne przekąski, bo gdy napadnie cię takie stado sępów, to nic już dla ciebie nie zostanie...

Natalia Kuszczalska, 7b

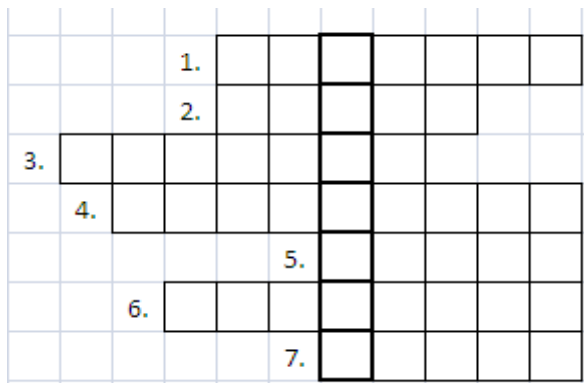


Rebusy



Krzyżówka świąteczna

Znajdź 7 różnic



- | | | | |
|----|--|--|--|
| 1. | Owoc, który wygląda jak zielona cytryna. | | |
| 2. | Biały, puszysty - dobrze gdy pada w Wigilię. | | |
| 3. | Drzewko, które stoi w domu na Świąta. | | |
| 4. | Świąteczny piernik może być pokryty czekoladą lub .. | | |
| 5. | Na nich ślizgasz się po lodzie. | | |
| 6. | Pierwsza zwiastuje wieczór Wigiliiny. | | |
| 7. | Rodzaj choinki, która ma długie igły. | | |

Lena Zadrozna i Dawid Ostoja – Hełczyński, 5c

DOMOWE ZOO

na święta...



Co kupić pupilowi na święta?

Święta Bożego Narodzenia to dla nas radosny czas, w którym m.in. obdarowujemy najbliższych prezentami...

Dla psa:

- frisbee ok. 20 zł
- gryzak ok. 10 – 15 zł
- przytulanka ok. 15 zł
- smakołyki ok. 15 zł
- piłki ok. 5 – 10 zł

Dla kota:

- smakołyki ok. 15 zł
- pluszowa myszka ok. 8 zł
- wędka dla kota ok. 15 zł
- laser ok. 15 zł
- drapak ok. 40 zł

Dla królika:

- domek dla królika ok. 25 – 30 zł
- nowa klatka ok. 150 – 300 zł
- nowe poidło ok. 10 zł
- pojemnik na siano ok. 10 -15 zł
- miska ok. 5 -10 zł

Przygotowanie pupila do Sylwestra

Święta mijają szybko, a zaraz po nich nadchodzi Sylwester i Nowy Rok. Dla nas to czas zabawy, ale nasze zwierzęta nie zawsze tę radość dzielają. Wiele z nich boi się huku sylwestrowych fajerwerków. Powinniśmy zrobić wszystko, by nasze zwierzęta jak najspokojniej przeżyły tę noc.

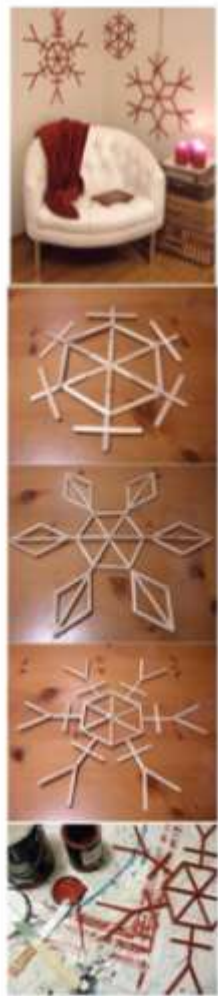
Psa należy przed godziną 20 wyprowadzić na spacer, najlepiej, aby był on dłuższy niż zwykle. Należy zrobić to, zanim zaczną strzelać fajerwerkami.

Kot najlepiej, aby wyszalał się przed sylwestrowym wieczorem, (np. pobaw się z nim laserem, wędką).

Królika należy wypuścić z klatki, aby się wybiegał (oczywiście, jeżeli masz taką możliwość).

Zwierzakom przygotuj w domu miejsce z dala od okien (najlepiej w łazience). Przenieś tam legowisko psa, kota, klatkę królika, zabawki i wodę (nigdy nie jedzenie).

Można podać pupilom tabletki na uspokojenie (za zgodą rodziców, po wcześniejszej konsultacji z weterynarzem).



Śnieżynka z patyczków po lodach

1. Z wykonaniem tych uroczych śnieżynek, czy jak kto woli gwiazdek, poradzi sobie nawet największy antytalent plastyczny. Zrobisz je w ok. pół godziny, a jeśli zdecydujesz się na ich rustykalną wersję (bez farby czy brokatu) - jeszcze szybciej.
2. Przygotuj: patyczki, pistolet z klejem na gorąco, białą farbę i brokat. Do zrobienia jednej małej śnieżynki będziesz potrzebować trzech patyczków. Duża składa się z sześciu patyczków.
3. Za pomocą gorącego kleju połącz dwa patyczki, krzyżując je ze sobą w sposób pokazany na zdjęciu obok. Powinny przybrać kształt litery x.
4. Następnie przyklej trzeci patyczek dzielący x na pół. Oczekaj aż wyschnie klej, po czym pomaluj śnieżynkę białą farbą i pokryj brokatem.
5. Jeśli chcesz zrobić większą śnieżynkę, połącz najpierw patyczki po dwa (tak, by miały podwójną długość), po czym sklej je w taki sam sposób jak wyżej.

Bombka w siatce jutowej

1. Wybierz siatkę jutową o luźnym splocie i wytnij z niej na tyle duży kwadrat, by bez problemu i z zapasem owinąć nim potem bombkę.
2. Owiń bombkę (najlepiej czerwoną) kawałkiem siatki, po czym odetnij jej nadmiar. Następnie przygotuj pistolet z klejem na gorąco, by zabezpieczyć siatkę u góry. Możesz też po prostu związać ją mocno jutowym sznurkiem.
3. U góry ozdoby przyklej wymyśloną przez siebie kompozycję z gałązek jodły lub sosny, sztucznych liści i owoców ostrokrzewu albo jemióły. Obwiąż wszystko sznurkiem, tworząc z niego przy okazji pętelkę do zawieszenia na choince.

Jak złożyć serwetkę w kształcie choinki?



<https://dorotakaminska.pl/pomysl-na-serwetki-na-stol-wiqilijny/>
<http://deccoria.pl/>
<http://stylowi.pl/>

Na podstawie informacji z Internetu
 Nina Jóźwiak, 5c

Świąteczne pierniczki

SKŁADNIKI:

Pierniki:

- 250 g miodu
- 100 g masła
- 250 g cukru brązowego
- 600 g mąki typu 405
- 10 g przyprawy do piernika
- 2 jaja, rozmiar L
- 5 g sody
- 10 g kakao

Polewa:

- 200 g śmietanki 30%
- 200 g czekolady (mleczna, biała, deserowa)
- 60 g masła

PRZYGOTOWANIE:

Miód z masłem rozpuszczamy w kuchenke mikrofalowej.

Mąkę, kakao, przyprawę do piernika, sodę oraz cukier mieszamy w dużej misce. Dodajemy jajka oraz rozpuszczony miód z masłem. Ugniatamy. Całość owijamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na 2-3 doby.

Rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 3 mm, wycinamy pierniki w różnych kształtach. Pierniki pieczemy ok. 8 minut w temperaturze 180°C.

Polewa

Śmietankę zagotowujemy. Zalewamy nią pokruszoną czekoladę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy miękkie masło, mieszamy.

Polewę oblewamy wystudzone pierniki i przyozdabiamy posypkami cukrowymi.

<https://kuchnialidla.pl/pierniki>



Czekoladowa choinka

SKŁADNIKI:

- 1 tabliczka czekolady gorzkiej E.Wedel
- 30 g cukru, 20g migdałów w słupkach
- ozdobne perełki, wiórki kokosowe



PRZYGOTOWANIE:

- Orzechy prażymy w piekarniku 5-10 min w temperaturze 150°C. Cukier wsypujemy na patelnię. Podgrzewamy go momentu, kiedy będzie złoty. NIE MIESZAMY! Dodajemy orzechy, mieszamy i wylewamy na papier do pieczenia.
- Kiedy ostygnie łamiemy, wkładamy do miksera, i krótko miksujemy. Nie używamy młynka do kawy, bo się spali! Dłuższe miksowanie spowoduje powstanie kremu pralinkowego.
- Drobno siekamy czekoladę. Na papierze do pieczenia rysujemy 7 kótek: największe śr. 7 cm, najmniejsze – śr. 4 cm – stopniowo zmniejszmy średnicę. 30 g czekolady wkładamy do małej miseczki, a 70g – do większej szklanej. Szklaną miskę z czekoladą (70 g) umieszczamy w mikrofalówce i nastawiamy czas na 1min, a moc na 50%. Po 1 min wyjmujemy czekoladę i dokładnie mieszamy. Czekoladę podgrzewamy do 49°C (sprawdzamy termometrem) i dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej gładkiej masy. 30 g odłożonej czekolady dosypujemy do rozpuszczonej czekolady i dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i osiągnie T 27°C. Następnie podgrzewamy czekoladę w mikrofalówce do 32°C.
- Do czekolady dodajemy grylaż i dokładnie mieszamy. Odkładamy 1 łyżkę. Pozostałą czekoladę wykładamy na środku kótek, tworząc coś w rodzaju 6-ramiennych gwiazd. Na środku każdej gwiazdy formujemy nieduży stożek i dodatkowo formujemy jeszcze jeden nieduży stożek na zakończenie choinki. Posypujemy czekoladowe gwiazdy perełkami, wiórkami kokosowymi i zostawiamy na ok. 20 min do zastygnięcia. Podgrzewamy w mikrofalówce odłożoną czekoladę. Na środku każdej gwiazdy zrobić kleksa z płynnej czekolady i sklejamy między sobą, zaczynając od największej.
- Teraz wystarczy owinąć choinkę w celofan, przewiązać wstążką i czekoladowy prezent gotów do wydania!

<https://wkuchnizwedlem.wedel.pl/przepis/czekoladowa-choinka/>

Maja Zamkowska, 5c

RECENZJA



Tytuł: **Starter**

Autor: Lissa Price

Tłumaczenie: Elżbieta Piotrowska

Kategoria: Sci-Fi

„Świat po wojnie bakteriologicznej, w którym nie ma ludzi między szesnastym a sześćdziesiątym rokiem życia. Młodzi - Starterzy, trafiają do zakładów dla nieletnich. Starzy - Enderzy, mogą sobie kupić wszystko, czego tylko zapragną. Dzięki firmie *Prime Destinations* i jej rewolucyjnemu chipowi- nawet drugą młodość w ciele obcego nastolatka"- takie słowa możemy przeczytać z na tylnej okładce tej bardzo wciągającej książki. Autorka osadza akcję w świecie, w którym dzieci stają się (dosłownie) marionetkami w rękach dorosłych. Bohaterką książki jest szesnastoletnia Callie, która chcąc zdobyć lekarstwa dla chorego brata, wynajmuje swoje ciało w *Prime Destinations* – do użytku przez Enderów – wiekowych staruszków.

Autorka stworzyła wyraziste, ale nieprzerysowane postacie. Wydarzenia są zajmujące, więc historia mnie wciągnęła. Polecam tę książkę zwłaszcza fanom *Igrzysk śmierci*.

Matylda Maćkowska, 7B



PRZEPISNIK



Gorąca czekolada z płatków CHOCAPIC

SKŁADNIKI:

60 g płatków Nestlé CHOCAPIC®
 100 g ciemnej czekolady (70% kakao)
 400 ml mleka
 2 łyżki cukru
 2 łyżeczki cukru pudru
 200 ml zimnej śmietany kremówki (30–36% tłuszczu)
 0.5 łyżeczki mielonego cynamonu
 0.5 łyżeczki mielonego imbiru

PRZYGOTOWANIE:

- ❄ Wlej mleko do garnka, wrzuc połamana na kawałki czekoladę, dodaj cukier i przyprawy. Umieść na małym ogniu i mieszaj, co jakiś czas trzepaczką.
- ❄ W tym czasie przygotuj bitą śmietanę: Wlej śmietanę do miski i ubijaj ją mikserem elektrycznym na wysokich obrotach. Kiedy śmietana zacznie zmieniać konsystencję, wsyp cukier. Kontynuuj ubijanie do momentu, kiedy śmietana będzie sztywna.
- ❄ Rozkrusz płatki Nestlé CHOCAPIC® na drobne kawałki ręcznie lub za pomocą tłuczka. Wsyp do ubitej śmietany i delikatnie wymieszaj łopatką. Wlej czekoladę do dwóch kubków i nałóż łyżką bitą śmietanę Stracciatella. Podaj zaraz po przygotowaniu.



Herbatka na kaszel

Składniki:

20 g suszonej mięty
 20 g suszonych kwiatów lipy
 20 g suszonych kwiatów bzu czarnego
 20 g suszonego korzenia lukrecji
 200 ml wrzącej wody

Sposób wykonania:

Zioła wymieszaj dokładnie ze sobą, jeśli trzeba rozdrobnić je. Do filiżanki lub szklanki wsyp 2 łyżeczki mieszanki ziołowej. Zalej wrzątkiem i parz przez 10 minut. Wypij, gdy herbatka jest jeszcze ciepła. Możesz ją dosłodzić łyżeczką miodu. Resztę ziół przechowaj do następnego razu.

Życzę zdrowia!

Na podstawie informacji z Internetu opracowała
 Maja Zamkowska, 5c

O czym należy pamiętać, zasiadając do wigilijnego stołu?

Boże Narodzenie to czas rodzinnych spotkań. Zasiadając do wigilijnego stołu, należy pamiętać o kilku podstawowych zasadach:

- * Przy stole należy zachowywać się kulturalnie.
- * Należy używać słów: "proszę" i "dziękuję".
- * Nie powinno odchodzić się od stołu bez pytania.
- * Starać się jeść nożem i widelcem.
- * Jeśli jakaś potrawa stoi daleko, należy poprosić osobę bliżej siedzącą o jej podanie.
- * Szanować starszych, dając im pierwszeństwo.
- * Na talerz należy nakładać mniejsze porcje jedzenia.
- * Podczas kolacji należy wyłączyć telewizor i cieszyć się chwilą spędzoną wspólnie z rodziną.

To kilka przykładów, o czym warto pamiętać.:

REDAKCJA



Przysłowia na Wigilię



**Jak w Wigilię z dachu ciecze,
jeszcze się zima długo powlecze.**

Na dzień Adama i Ewy daruj bliźnim gniewy.

**Pogoda na wigilię Narodzenia
do Nowego Roku się nie zmienia.**

Adam i Ewa pokazują,
jaki styczeń i luty po nich następują.

Na Pasterkę po wodzie - Alleluja po lodzie.

Jakiś w Wigilię, takiś cały rok.

**Gdy w dzień Adama i Ewy mróz i pięknie,
zima wcześniej pęknie.**

Jeśli dzień wigilijny pogodny,
roczek będzie urodny.

Jaka Wigilia, taki styczeń.



Ze źródeł Internetu - <http://www.rymy.eu/przyslowia>

Przysłowia na Nowy Rok

**Gdy Nowy Rok w progi,
to stary w nogi.**

Na Nowy Rok przybywa dnia na barani skok.

Co Nowy Rok nakaże, to wrzesień pokaże.

Nowy Rok pogodny, zbiór będzie dorodny.

Nowy Rok jaki, cały rok taki.

Na Nowy Rok pogoda - będzie w polu uroda.

Nowy Rok nastaje, każdemu ochoty dodaje.

Gdy w Nowy Rok skwar i upał,
baran wilka będzie chrupał.

Noworoczna pogoda słońcu w lecie sił doda.

Gdy w styczniu deszcz leje,
złe nadzieje.



Zespół redakcyjny:

Klasa 5c: Lena Zadrozna, Dawid Ostoja – Hełczyński, Martyna Więckowska, Hanna Dujanowicz, Maja Zamkowska, Nina Jóźwiak

Klasa 6a: Alex Fryś; Klasa 7b: Natalia Kuszelska, Matylda Maćkowska oraz Pola Romer z klasy 3d.

Opiekun i składanie: Teresa Lisowska „B”

Korekta: Urszula Zienkiewicz