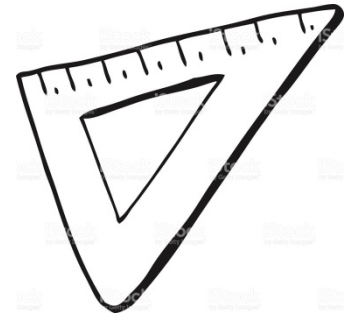


Ekierka



Nr 1/ listopad 2017r.



Z życia szkoły

Sprzątanie Świata



15 września uczniowie naszej szkoły wzięli udział w akcji "Sprzątanie Świata".

Klasy z dużym zaangażowaniem ruszyły w okolice szkoły, do pobliskiego lasu, by tam posprzątać śmieci pozostawione bez troski przez te osoby, którym ekologia jest najwidoczniej obca.

Trzeba przyznać, że było co sprzątać, ale udało się usunąć większość zanieczyszczeń.

Sprzątanie było przyjemne i przede wszystkim - pożyteczne dla natury. Las w dużej części został oczyszczony, a mieszkającym w nim zwierzętom żyje się teraz lepiej. Zachęcamy do tego, by na co dzień dbać o środowisko.

Dzień Języków

6 października uczniowie naszej szkoły zebrali się w hali gimnastycznej, by wziąć udział w Dniu Języków Obcych.



Klasy miały za zadanie przygotować pokaz mody związany z państwem, które wylosowali. Kiedy uczniowie weszli do sali, widać już było, że wszyscy podeszli bardzo poważnie do tematu. Zapowiadała się niezwykła rywalizacja.

Prezentacje poszczególnych oddziałów były bardzo dobrze przygotowane. Trzeba przyznać, że zadbano nawet o szczegóły. W rytm muzyki danego kraju pokazywano modę poszczególnych państw.

I tak przed trzyosobową komisją przemaszewali między innymi: bogowie greccy, włoscy artyści doby renesansu w asyście Juliusza Cezara i gladiatorów, a także hiszpańscy tancerze flamenco w przepięknych strojach, amerykańscy kowboje, Meksykanie w ponczach i sombreroach; mieszkańcy Anglii z Robin Hoodem, rosyjscy żołnierze i mieszkańcy Syberii.

Wesołe, żywiołowe prezentacje państw spotkały się z oklaskami pozostałych uczestników. Jury nagrodziło najlepsze klasy, wręczając wychowawcom nagrodę pieniężną do wykorzystania przez oddział.

Dodatkową atrakcją była krótka dyskoteka, która miała miejsce podczas obrad komisji. Na koniec wszyscy uczestnicy otrzymali pyszne owoce.



Ślubowanie klas pierwszych



20 października w naszej szkole odbyła się uroczystość Ślubowania Klas Pierwszych. Obecni byli na niej Nauczyciele oraz Rodzice pierwszaków, którzy wystrojeni w eleganckie birety mieli zostać pasowani na uczniów. Jednak wcześniej, jak tradycja każe, należało popisać się opanowaniem różnych umiejętności. Przyszli uczniowie byli lekko stremowani, ale nerwy szybko zostały opanowane dzięki troskliwej opiece wychowawczyń.

Na szczęście wszystkie zadania udało się wykonać, a kolejne próby były zaliczone.

Po pomyślnym zakończeniu egzaminu na ucznia poproszono Panią Dyrektor o przyjęcie dzieci do grona uczniów Szkoły Podstawowej w Nadarzynie. Pani Dyrektor wyraziła zgodę i uczniowie przystąpili do uroczystego ślubowania. Po złożeniu uroczystej przysięgi przez pierwszaków Pani Dyrektor wielkim ołówkiem pasowała wszystkich na uczniów.

To był niewątpliwie bardzo ważny dzień dla pierwszaków. Serdecznie witamy naszych młodszych kolegów w gronie naszej szkolnej społeczności.

Natalia Kuśmierska, Oliwia Myzia, Lidia Chojnacka

Poznajmy się...

Wywiad z panią Magdaleną Jankowską - nauczycielką matematyki w naszej szkole, wychowawcą klasy 4d.

Redaktor: Jak długo pracuje Pani jako nauczycielka? Co wydaje się Pani w tej pracy najciekawsze?

Magdalena Jankowska: W zawodzie nauczyciela pracuję już 24 lata. Najciekawszy dla mnie jest kontakt z młodzieżą, która ciągle czymś zaskakuje.

Redaktor: Jakie są Pani marzenia?

M. J.: Chciałabym wyjechać na urlop do Hiszpanii.

Redaktor: Jak Pani lubi spędzać wolny czas?

M. J.: W wolnym czasie czytam książki, oglądam filmy sensacyjne. Lubię także biegać i jeździć na rowerze oraz chodzić na spacerzy z psem.

Redaktor: W co bawiły się dzieci w czasach Pani dzieciństwa?

M. J.: Najbardziej lubiliśmy gry terenowe: w klasy i pięć cegiełek.

Redaktor: Wiem, że ma Pani w domu zwierzęta. Czy Pani może więcej o nich powiedzieć?

M. J.: Mam dwa psy: jeden to husky, a drugi - ratlerek. Obydwa bardzo lubię, a one mnie, bo często się nimi zajmuję.

Redaktor: Co Pani najbardziej lubi jeść ?

M. J.: Lubię przygotowywać zdrowe jedzenie: wiele potraw z warzywami i koktajle. Czasami zdarza mi się jednak zjeść coś niezdrowego z KFC lub Mc Donalds.

Redaktor: Jak Pani wspomina swoją szkołę z dzieciństwa. Co Pani szczególnie zapamiętała?

M. J.: Wspominam ją miło. Pamiętam świetnych przyjaciół, niektórych nauczycieli i lekcje np. techniki, na której uczyliśmy się gotować. Pamiętam także gry i zabawy z przyjaciółmi, a także fajne dyskoteki i melodie z tamtych lat.

Redaktor: Dziękuję Pani za wywiad.

Savoir- vivre na co dzień

Bon ton, czy inaczej savoir- vivre, to nic innego jak zasady dobrego zachowania. To właśnie one określają nasze prawidłowym postępowanie w różnych sytuacjach. Poniżej przypominamy najważniejsze z zasad, byście nie popełniali towarzyskich gaf.

• **Przedstawianie się**

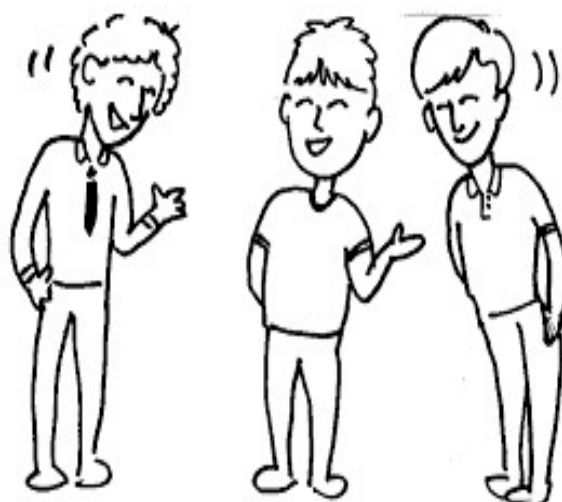
Jeśli chcemy przedstawić kolegę lub koleżankę naszym rodzicom, to najpierw powinniśmy przedstawić naszego rówieśnika. Obowiązuje tu zasada, że osobie starszej przedstawiamy najpierw młodszą, np.:

- Mamo, to jest moja nowa koleżanka Kasia – przedstawia Kasię Julka.
- Dzień dobry – przywitała się Kasia.
- Dzień dobry, miło mi cię poznać.

• **Przykład drugi:**

Jeśli chcemy poznać nowego kolegę lub koleżankę, to powinniśmy poprosić o przedstawienie nas koleżance, która zna tę osobę lub możemy przedstawić się sami, np.:

- Cześć mam na imię Ania, a ty jak masz na imię? – zapytała Ania.
- A ja mam na imię Agata – odrzekła Agata.
- Do której klasy chodzisz? –



zapytała Ania.

- **Przywitanie**

Gdy chcemy się przywitać z koleżanką lub kolegą, to dobrze jest powiedzieć:

„Hej” lub „Cześć”.

Gdy jednak jest to osoba dorosła należy powiedzieć: „Dzień dobry” bądź „Dobry wieczór” w zależności od pory dnia.



- **Rozmowa**

W czasie rozmowy z kimś pamiętaj:

1. cierpliwie słuchaj rozmówcy, gdyż niekulturalnym jest przerywanie mu,
 2. nie wykonuj innych czynności (np. gra na telefonie), gdyż jest to odbierane jako objaw lekceważenia,
 3. nie odwracaj się tyłem do rozmówcy - to obraźliwe,
- nie żuj gumy, kiedy rozmawiasz z osobą dorosłą.



Ewa Tomkiel, Aleksandra Smolak

Nasze prace

Gadające radio

W pewnym mieście żyła sobie dziewczynka o imieniu Agatka. Miała ona radio, które uwielbiała. Wyglądało ono tak: było szare z białymi przyciskami i wysuwaną antenką. Agatka uwielbiała słuchać z niego muzyki. Jednego dnia dziewczynka, jak co dzień, włączyła radio, bo właśnie zaczynała się jej ulubiona audycja. Słuchała programu z zainteresowaniem, a skoczna muzyka ją tak porwała, że zaczęła tańczyć. Agatka nastawiło radio dość cicho, gdy nagle usłyszała, że muzyka stała się głośniejsza. Zauważyła też, że pokrętko samo się przekręciło. Z kuchni dobiegł ją głos mamy:

-Agatko, ścisź muzykę!

Agatka od dobrej już chwili starała się to zrobić, ale nie mogła, bo pokrętełko jakby ożyło.

- Nie rozumiem - zdumiała się Agatka. -Przecież mam je kilka lat i nigdy jeszcze nie ożyło.

W końcu zakręciło się jej w głowie, miała już dość tego hałasu i wyłączyła radio. Chciała właśnie wyjść z pokoju, gdy radio powiedziało:

-Nie zostawiaj mnie, boję się samo zostawać w pokoju.

Agatka zaniemówiła i szepnęła:

-To to radio gada?

A radio przytaknęło.

Dziewczynka chciała o tym powiedzieć mamie i tacie, ale zrezygnowała, ponieważ radio oznajmiło jej, że jeśli rodzice się o tym dowiedzą, to najpewniej wyślą je do laboratorium. Radio bardzo się bało tego, że kiedy stamtąd wróci, nie będzie już działać. Agatka postanowiła zachować wszystko w tajemnicy.

Dziewczynka poszła spać. Kiedy się obudziła, rozczarowana stwierdziła, że radio już nie gada. Doszła do wniosku, że to był jedynie kolorowy sen.

Aleksandra Smolak

Recenzja

Trylogia Ricka Riordana "Magnus Chase i bogowie Asgardu"

Magnus Chase i bogowie Asgardu to książka warta polecenia. Opowiada o szesnastoletnim, bezdomnym Magnusie, synu Frejra, nordyckiego boga płodności i bogactwa. Za sprawą Sutra chłopak trafia do Walhalli- raju dla wojowników. Razem z krasnoludem Blitzenem, elfem Hearthstonem i byłą walkirią Samirą przeżywają niesamowite przygody i nie zawsze wychodzą z nich cali i zdrowi.

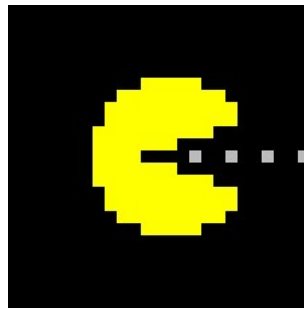
Książka nawiązuje do wierzeń starożytnych Skandynawów, ale jest również przesiąknięta humorem. Niektórzy bogowie Północy to nawet ... No cóż, kiedy przeczytacie, dowiedziecie się, jak sobie radzą bogowie w naszym świecie. Zapewniam, że mieszanka współczesności ze starożytnością zadowoli wielu wielbicieli mitologii oraz czytelników nieinteresujących się tym tematem.



Agata Harasimiuk

To co lubimy

Gry RETRO



Pac-Man to gra zręcznościowa. Została stworzona w Japonii przez przedsiębiorstwo Namco, głównie przeznaczona na GameBoy-a, automaty i PC.

Gracz kieruje żółtą kulką – tytułowym Pac-Manem. Ten prowadzi go poprzez labirynt pełen białych kulek. Warunkiem przejścia do następnego poziomu jest zjedzenie ich wszystkich. Ponadto należy unikać czterech duszków (różowego – Pinky, błękitnego – Inky, czerwonego – Blinky i pomarańczowego – Clyde), które poruszają się w pozornie losowych kierunkach po całej planszy. Trafienie na duszka oznacza utratę jednego życia. Na planszy są także 4 większe kulki, które na krótki czas odstraszą przeciwników i pozwalają na ich zjedzenie. Pożarcie ducha oznacza dodatkowe punkty, a im więcej duchów zjemy za pomocą jednego "wzmacniacza", tym więcej punktów otrzymujemy.

Stanisław Kobus, Maciej Barczewski

Kącik przyrodniczy

Ciekawostki świata zwierząt

- ❖ W Australii żyje 2 razy więcej kangurów niż ludzi.
- ❖ Nogi tygrysa są tak mocne, że może stać nawet po śmierci.
- ❖ Szczęśliwe psy machają ogonem w prawo, a smutne - w lewo.
- ❖ Owce potrafią się leczyć. Kiedy coś im dolega, jedzą zioła, które pomagają im wyzdrowieć.
- ❖ Krowy mają najlepsze przyjaciółki i stresują się, gdy ich zabraknie.
- ❖ Kot domowy może prześcignąć Usaina Bolta.
- ❖ Wysiadywaniem jaj pingwinów cesarskich zajmują się ojcowie. Piskląt przychodzi na świat podczas antarktycznej zimy.
- ❖ Żółwie morskie żyły już 200 milionów lat temu i od tego czasu mało się zmieniły. Muszą wychodzić na ląd, aby złożyć jaja.
- ❖ Pieski preriowe są spokrewnione z wiewiórkami, ale wydają głos podobny do szczekania. Mieszkają w ziemnych norach. Żyją w Ameryce Północnej.

Kącik kulinarny

Papryka faszerowana

Składniki:

8 dużych papryk

farsz :

ok. 1,5 szklanki brązowego suchego ryżu

2 duże cebule

0,5 kg mielonego mięsa z udźca z indyka lub wieprzowiny (może też być wersja bezmięсна)

1 por

mała cukinia

niewielki bakłażan

40 dkg pieczarek

olej do smażenia

sól, pieprz

majeranek

papryka

pęczek natki pietruszki

1-2 ząbki czosnku

sos:

2 szklanki bulionu

4 łyżki przecieru pomidorowego

Wykonanie:

1. Gotujemy ryż.

2. Kroimy warzywa i zioła.

3. Lekko podsmażamy na oleju cebulę i pora. Dodajemy mięso i smażymy nadal ciągle mieszając, aż mięso zbieleje.

4. Dodajemy resztę pokrojonych warzyw i pieczarki, lekko smażymy, a następnie podlewamy niewielką ilością wody i dusimy.

5. Myjemy papryki, odkrawamy im kapelusze i wykrawamy gniazda nasienne, a następnie układamy je w naczyniu żaroodpornym.

7. Mieszamy wszystkie składniki farszu i doprawiamy według upodobania.

8. Napętniamy papryki farszem i przykrywamy kapeluszami.

9. Przygotowujemy sos: mieszamy bulion z przecierem pomidorowym i wlewamy go na dno naczynia z paprykami. Dzięki niemu papryka nie wyschnie i się nie przypali.

10. Pieczemy 45 minut w temperaturze 180 stopni.



Sałatka jesienna

Składniki:

sałata lub mieszanka sałat
2 gruszki
100g sera brie
100g gorgonzoli
1 garść obranych orzechów włoskich
3 łyżki dżemu malinowego
sól morską, świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Sałatę dokładnie myjemy, rwiemy i układamy na talerzu.

Dodajemy umyte i pokrojone w cienkie plasterki gruszki (nie obieramy ich ze skórki), pokrojone w kawałki sery, a następnie wszystko posypujemy orzechami włoskimi, solą i pieprzem.

W małym rondelku podgrzewamy dżem malinowy, przecieramy go przez sitko o małych oczkach, sosem polewamy sałatkę i gotowe.



Zofia Dobiecka

Skład redakcji:

Redaktorzy: Ewa Tomkiel, Aleksandra Smolak, Natalia Kuśmierska, Antonina Ossowska, Oliwia Michalczyk

Paweł Siwa, Patryk Milewski, Lidia Chojnacka, Maria Barczewska, Zofia Dobiecka, Aleksandra Daroch,

Oliwia Myzia, Adam Tomkiel, Antonina Wojniak; grafika: Stanisław Kobus, Maciej Barczewski, Julianna

Mroczkowska, Patrycja Chomontowska; redaktor naczelny: Monika Wnuk

