



W TYM NUMERZE:

| | |
|----------------------------------|---|
| Rysunki Marysi Stelmaszyk cz. II | 2 |
| Adaś rozśmiesza | 4 |
| Gimnazjum oczami Mateusza | 5 |
| Przepisy Adriana | 6 |

Co nas czeka:

- **22.01** Wystawienie ocen
- **29.01** Święto szkoły

Mój ulubiony nauczyciel

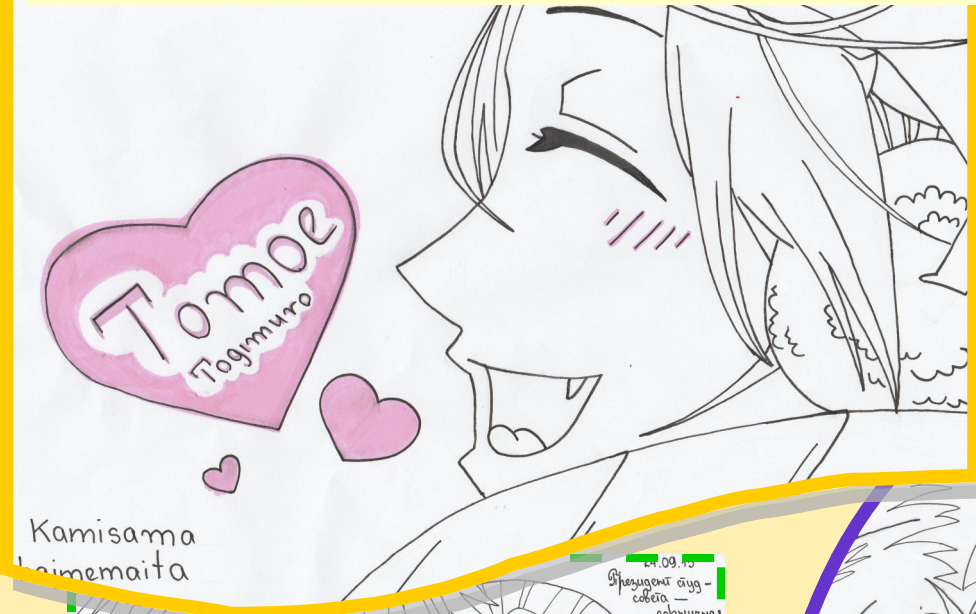
to Pan Grzegorz Drabko ,który uczy wychowania fizycznego. Jest wysoki, wysportowany i umięśniony.

Ma miłe usposobienie, jest spokojny i uprzejmy . Świetnie motywuje do uprawiania sportu, bo zaraża swoją pasją . Podoba mi się, że uczy zdrowej rywalizacji i tego, że nie zawsze się wygrywa. Pan Grzesiu również uczy nas przegrywać, co nie jest łatwe. Moje ulubione zajęcia z naszym wuefistą to hokej oraz piłka nożna. Imponuje mi tym, że w czasie kiedy jeździmy na lodowisku nie jest tylko obserwatorem wydającym polecenia , ale uczestniczy z nami w treningach. Najbardziej lubię go za to, że dzięki Niemu mam ochotę iść do szkoły , pod warunkiem że mam w-f.

Maciek Buniewicz

RYSUNKI MARYSI STELMASZYK

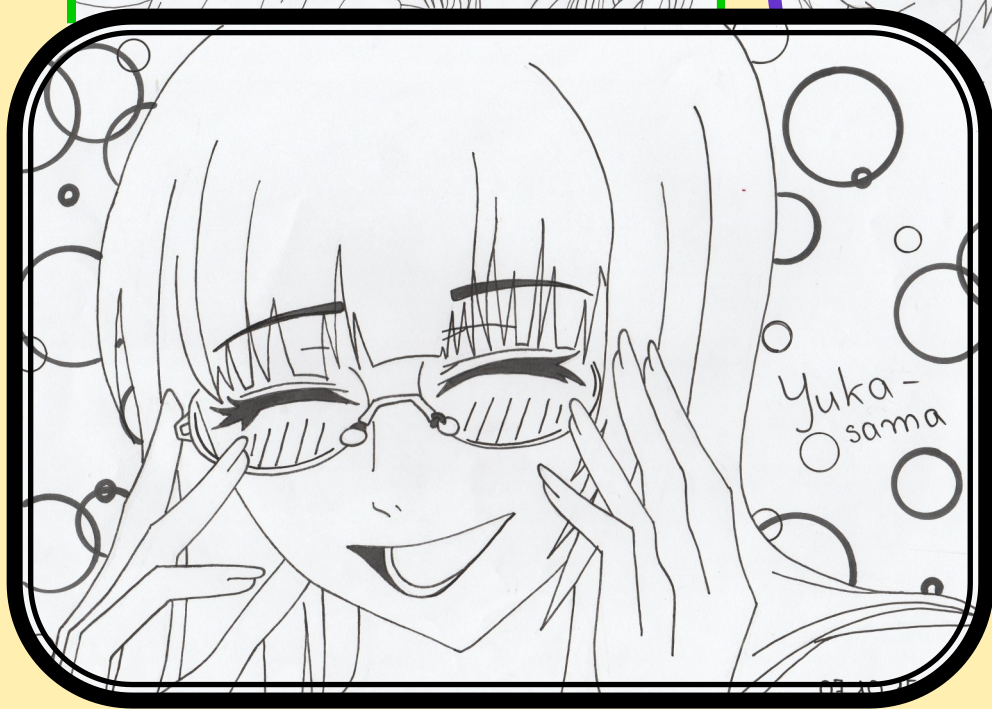
CZ. II

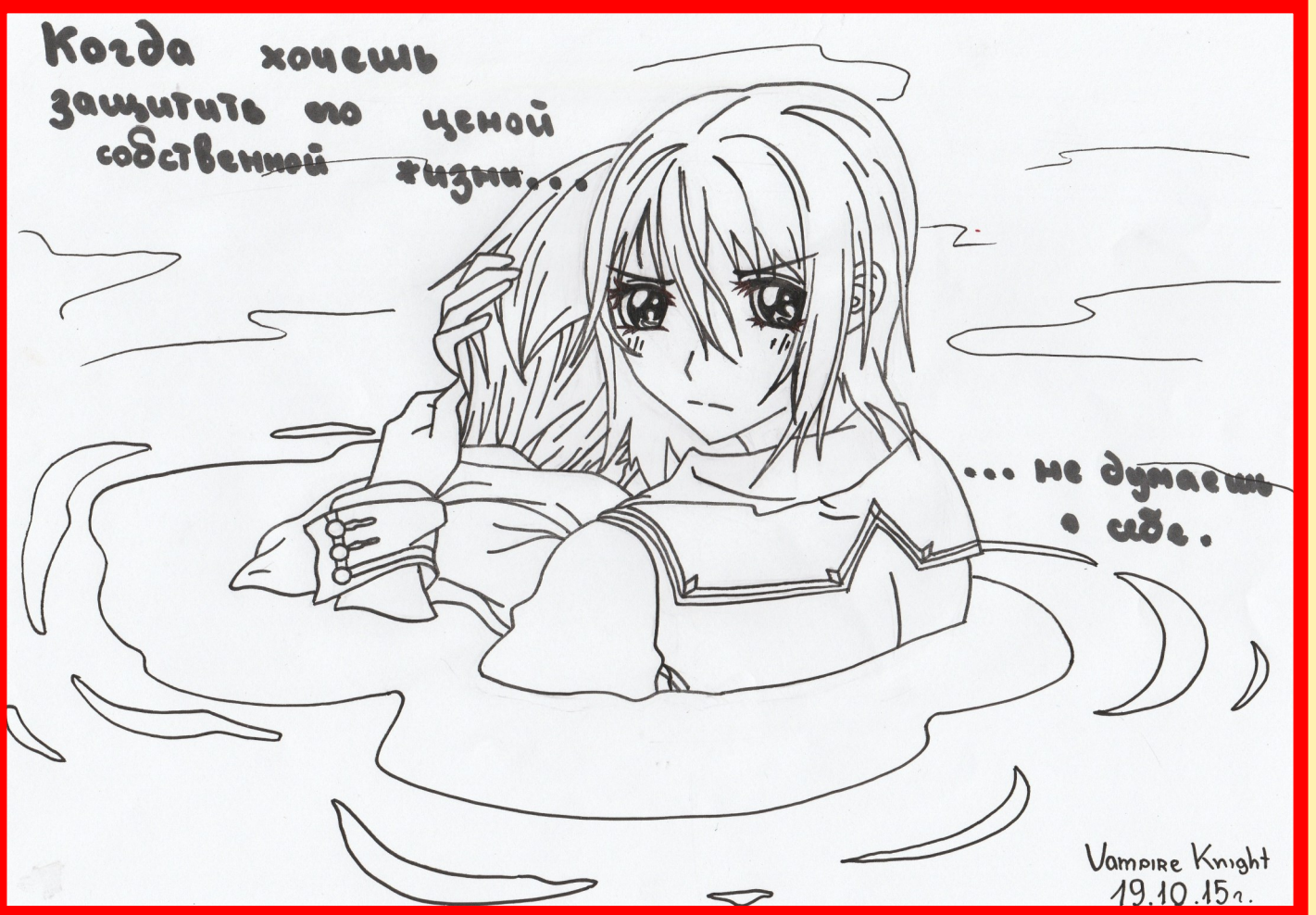


Kamisama
haimemaita



24.09.10
Shesugeni ayy -
cobera -
nashimuraas





ADAŚ ROZŚMIESZA!

Przychodzi do klasy jakaś nowa nauczycielka, na zastępstwo .

Pyta się dzieci czy mają jakichś przodków.

Zgłasza się Zosia i mówi : - Ja mam babcię .

Zgłasza się Kuba : - Ja mam babcię i dziadka .

Zgłasza się Jasiu : - Ja mam pra-pra-pra-pra babcię .

-Oj...Jasiu nieładnie tak kłamać. to chyba niemożliwe . - mówi nauczycielka .

A Jasiu na to : - Dla-dla-dla-czego?

Wściekły profesor wchodzi do sali wykładowej i mówi:

- Wszyscy nienormalni maja wstać!

Nikt się nie rusza. Po dłuższej chwili wstaje jeden student.

- No proszę! - mówi ironicznie profesor i pyta studenta. - Czemu uważa

się pan na nienormalnego?

- Nie uważam się za nienormalnego, ale głupio mi, że pan profesor tak

sam stoi...

W parku, na ławce leży książka. Widzi ją student prawa. Zaczyna czytać:

- Eee tam. Żadnych opisów morderstw, popełnianych przestępstw...

To nie

dla mnie.

Widzi ją student matematyki:

- Eee tam. Żadnych wzorów, zadań algebraicznych... To nie dla mnie.

Podnosi ją student medycyny:

- O! "Pan Tadeusz"! Nie wiem co to jest, ale mogę nauczyć się na pamięć.

**Dowcipy wybrał
Adam Miszczak**

Gimnazjum oczami Mateusza



Gimnazjum w Jerzmankach ma klasę sportową, informatyczną i gastronomiczną.



Posiadamy dosyć dużą salę sportową.



Tak wygląda nasza szkoła.

Osiągamy dużo pucharów oraz dyplomów, sportowych jak i zarówno naukowych :)



Gimnazjum w Jerzmankach oferuje lekcje nauki Hokeja



**Projekt stworzył:
Mateusz Prokurat**

PRZEPISY ADRIANA

Ciasto Snikers (dla 6 osób)

Składniki:

jajka 12 szt.

cukier, 2 1/2 szkl.

mąka, 8 łyżek

mąka ziemniaczana, 3 łyżki

kakao, 4 łyżki

proszek do pieczenia, 4 łyżeczki

mleko skondensowane, 1 puszka

mleko, pół litra

cukier waniliowy, 1 łyżka

masło, 250 g

orzechy włoskie, 250 g

sól

Sposób przygotowania:

1. Robimy 2 ciasta i masę budyniową ,osobno robimy albo kupujemy gotowy kajmak

2. Pierwsze Ciasto- Biskopt - 7 białek ubijamy na pianę ze szczyptą soli, dodajemy niepełną szkl. cukru, + 7 żółtek a na końcu 5 łyżek mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia , i delikatnie mieszamy łyżką, na końcu dodajemy 2 łyżki kakao. Formę wykładamy papierem do pieczenia / można ją posmarować / i wylewamy ciasto. Pieczemy 40min.w temp.180°C.Biskopt po upieczeniu i wystudzeniu przekrawamy na pół.

3. Drugi Placek bezowy-ubijamy 5 białek ze szczyptą soli, dodajemy niepełną szkl. cukru, , 1 łyżkę maki ziemniaczanej, 1 łyżka mąki pszennej , 2 łyżeczki proszku do pieczenia, wszystko dokładnie mieszamy, dodajemy jeszcze 250 g orzechów włoskich wcześniej uprażonych na patelni. Wylewamy ciasto na blachę , pieczemy 40 min.w temp.180 °C. Studzimy.

4. Trzecie to -Masa budyniowa- W 3/4 szkl. mleka mieszamy / mikserem / 5 żółtek i dodajemy 2 łyżki mąki ziemniaczanej , 2 łyżki mąki pszennej. Gotujemy pozostałe mleko z pół szklanki cukru i cukrem waniliowym. Gdy mleko zacznie wrzeć , wolnym strumieniem wlewamy rozmieszane mąki. Gotujemy chwilę aż masa zgęstnieje / na wolnym ogniu/ , mieszamy w trakcie gotowania. Ugotowany budyń studzimy. Kostkę masła ucieramy, dodajemy po 1 łyżce zimnego budyniu, mieszamy stale. Na końcu dodajemy 2 łyżki kakao i mieszamy.

5. Przekładamy ciasto : jedna część biskoptu, smarujemy 2/3 masą , na to kładziemy placek bezowy , na to kajmak, następnie druga część biskoptu i na koniec pozostała masa. Wszystko dekorujemy orzechami włoskimi, ja poląłam kajmakiem. Trochę jest roboty ale warto. Smacznego !.Kajmak- mleko skondensowane słodzone - trzeba gotować co najmniej 1,5 godz.



REDAKCJA

Wydawca:

Gimnazjum im. Sybiraków w Jerzmannkach

Adres:

**Jerzmannki 43
59-900 Zgorzelec**

Telefon:

75 7781178

757213885

E-mail:

jerzmannki@post.home.pl

Redaktorzy:

Uczniowie Gimnazjum