



Rok założenia 2000
miesięcznik

2015/2016

Nr 7/15/16

STYCZEŃ

Gimnazeta

Wydawca: uczniowie Gimnazjum im. Sybiraków w Jerzmarkach

W TYM NUMERZE:

Szkoła jak z bajki 2

Każda klasa
jest inna 4

Mój ulubiony
nauczyciel 5

Przepisy Adriana 6

Konkurs "A to moja bajka właśnie..."

Poszukujemy młodych bajkopisarzy!!!

Wrocławski Dom Literatury organizator

7. Targów Książki dla Dzieci i Młodzieży

DOBRE STRONY ogłasza piątą edycję ogólnopolskiego konkursu 'A to moja bajka właśnie' dla uczniów gimnazjów na napisanie bajki lub baśni.

Długość tekstu nie może przekroczyć sześciu tysięcy znaków (ze spacjami).

Prace można oddać nauczycielom języka polskiego do 11 kwietnia 2016 roku!

Co nas czeka:

• **19.02** Nocka
kl. 2b

• **26.02**

Nocka kl. 2c

A to moja bajka
właśnie



Szkota jak z bajki!

Dawno, dawno temu, a może wcale nie tak dawno... Daleko, a może blisko...

W małej wiosce nieopodal zaklętego lasu, choć może by to zwykły las znajdowała się szkoła i nie mowa tu o Hogwarcie, bo by to Gimnazjum w Jerzmannach. Miejsce magiczne i pełne zagadek, w którym uczy się gromada czarodziejów, a może są to zwykli uczniowie... Gdy do klasy wchodzisz, kolory tęczy Cię otaczają i do magicznej krainy nauki zapraszają. A może są to zwykłe gabinety, tylko atmosfera cudowna robi takie wrażenie? Nauczyciele nie krzyczą tu wcale, a na głowach kapelusze noszą wspaniałe. Wszystko to na wyciągnięcie ręki. Jeśli chcesz się przekonać o tym sam, przybądź i daj wprowadzić się w ten zaklęty świat.



KAŻDA KLASA JEST INNA

NASZA KLASA 2A

jest wspaniała, każdy ją zna.
Pani Mazur to nasza wychowawczyni,
która dużo dla Nas czyni.
Więc My jako klasa sportowa,
uczestniczymy w wielu zawodach.
Dziewczyny na lekcjach przypominają księżniczki,
ale na w-fie to wojowniczkii!
Chłopców- podwładnych też mają wielu,
jest ich trzynastu- w większości kawalerów.
Z tego się składa Nasza drużyna,
Rozumiemy się jak jedna wielka rodzina.

Asia Misiukiewicz, kl. 2a

MY, SPORTOWE DRUGAKI

Moja sportowa klasa druga "A",
świetną wychowawczynię ma.
My tworzymy zgraną pakę,
świecimy przykładem dla każdego, kto jest Polakiem!
Mimo, że czasem nieznośni bywamy,
zapału do sportu nie ukrywamy!
Naszą zmorą nie są problemy,
z nimi zawsze sobie radę dajemy.
Uśmiech na młodych sportowców twarzach to podstawa,
z nami - drugakami - zawsze super jest zabawa!
Patrząc prawdzie w oczy -
nam nikt nigdy nie podskoczy!

Oktawia Ludkiewicz, kl. 2a

Mój ulubiony nauczyciel ...

Moim ulubionym nauczycielem jest Pani Ewa Mazur, która uczy języka polskiego.

Pani Ewa jest bardzo wesołą i miłą kobietą . Ma krótkie , rude jak wiewiórka włosy ,zawsze odstające . Bardzo często się uśmiecha. Nosi okulary i piękne długie kolczyki , lubi ubierać sukienki i tuniki .

Pani Ewa jest nauczycielką z powołania . Ma duże doświadczenie w swoim zawodzie i zachęca nas do poznawania literatury. Jest otwarta na świat i rozmowę. Lubi nowinki techniczne i na lekcjach w czwartki pracujemy na laptopach. Pani Ewa zawsze wspiera nas w trudnych chwilach. Dobrze zachęca nas do dalszej nauki. Podoba mi się, że zawsze jest sprawiedliwa i nie podnosi głosu. Lekcje polskiego są przeprowadzone w miłej atmosferze, dlatego szybko mijają. Pani Ewa lubi wszystkich uczniów naszej szkoły, nawet tych niegrzecznych. Pomaga uczniom, którzy nie radzą sobie z nauką.

Myślę że każdy nauczyciel powinien być jak wspomniała Pani Ewa.

Angelika Kinowska, kl. 2b

PRZEPISY ADRIANA

Stefanka

Ciasto miodowe, przekładane masą z kaszy manny. Ciasto, które trzeba robić z wyprzedzeniem, bowiem najlepsze jest w drugim - trzecim dniu po upieczeniu. Przepis na ciasto

Składniki:

Ciasto miodowe:

- 2 jajka
- 125 g masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 150 g sztucznego lub naturalnego miodu
- 4 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1 torebka cukru waniliowego

Przygotowanie:

Ciasto miodowe: Przygotować średnią formę o wymiarach około 20 x 30 cm. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Zagnieść ciasto z podanych składników. Podzielić je na 3 części, każdą część rozwałkować na placek o wymiarach formy, najlepiej bezpośrednio na papierze do pieczenia. Placki wkładać kolejno do formy i piec w nagrzanym piekarniku. Każdy placek piec przez 15 minut.

Masa: Ugotować kaszę na mleku, dodać cukier waniliowy i cukier puder. Wymieszać i ostudzić. Utrzeć masło i dodawać po łyżce ostudzoną kaszę, na koniec dodać ekstrakt migdałowy.

Wykończenie ciasta:

Polewa czekoladowa: Czekoladę roztopić i wymieszać z masłem pokrojonym w kosteczkę.

Na papierze do pieczenia ułożonym na tacy lub paterze położyć pierwszy placek ciasta, nasączyć go 1/3 gorzkiej herbaty z cytryną, rozsmarować 1/2 masy. Położyć drugi placek, skropić go 1/3 nasączenia i rozsmarować drugą połowę masy. Położyć trzeci placek, nasączyć, połączyć polewą czekoladową i posypać (niekoniecznie) wiórkami kokosowymi lub płatkami migdałów.

* Polewę można też przygotować z następujących składników: 6 łyżek mleka, 50 g masła, 3 łyżki kakao, 3 łyżki cukru pudru.

Wszystkie składniki umieścić w rondelku, wymieszać i doprowadzić do zagotowania na małym ogniu. Gdy polewa jest za bardzo gęsta, można dodać troszkę mleka.

Masa:

- 1/2 litra mleka
- 4 łyżki kaszy mannej
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 łyżki cukru pudru
- 200 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu lub aromatu migdałowego

Nasączenie:

250 ml gorzkiej herbaty z cytryną

Polewa czekoladowa:*

- 150 g ciemnej (lub mlecznej) czekolady
- 50 g miękkiego masła

Do posypania (niekoniecznie): wiórki kokosowe



REDAKCJA

Wydawca:

Gimnazjum im. Sybiraków w Jerzmannach

Adres:

Jerzmannki 43

59-900 Zgorzelec

Telefon:

75 7781178

757213885

E-mail:

jerzmannki@post.home.pl

Redaktorzy:

Uczniowie Gimnazjum