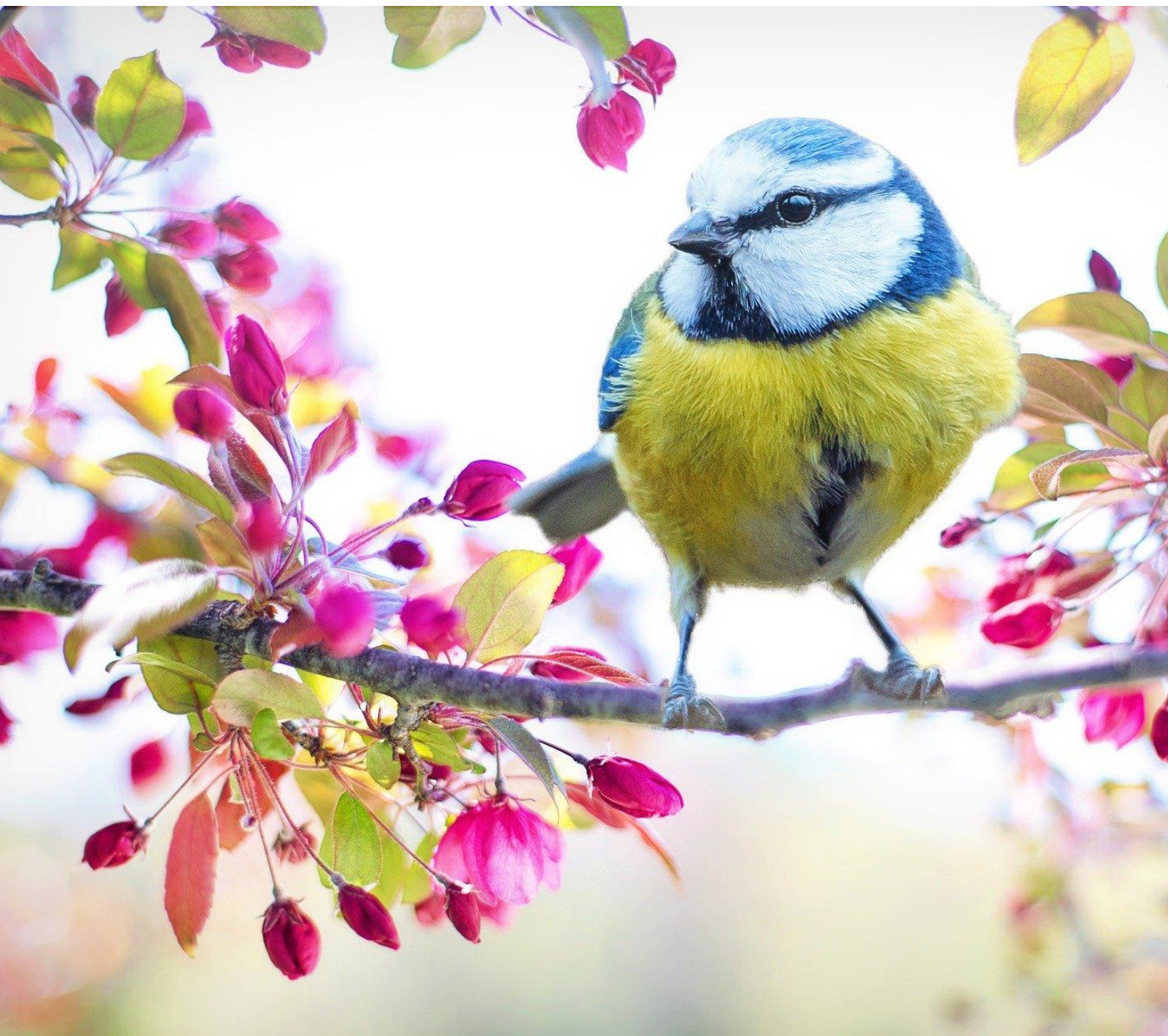


SZKOLNY MIX

Szkolna e-Gazeta

Szkoła Podstawowa im. M. Skłodowskiej-Curie w Ośnie Lubuskim

numer 5 | 29.03.2021



Szkoła Podstawowa im.
Marii Skłodowskiej-Curie
w Ośnie Lubuskim



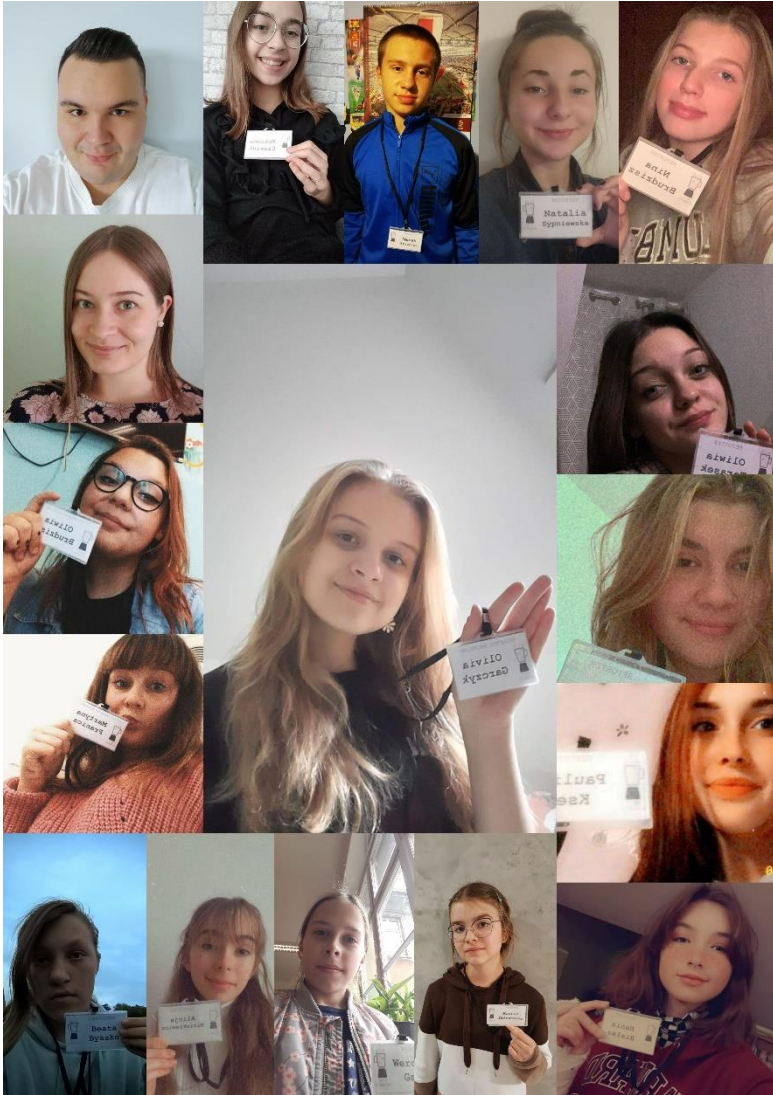
Samorząd
Uczniowski



MIĘJSKI DOM KULTUR
w Ośnie Lubuskim



Urządka Klimatem



Za oknami pojawiają się pierwsze promienie wiosennego słońca, kwitną krokusy i ćwierkają ptaszki, a my przybywamy do Was z kolejnym wydaniem Szkolnego MIXa. Znajdziecie w nim teksty związane z Wielkanocą oraz oczywiście Wasze ulubione recenzje książek, filmów i seriali. Specjalnie dla naszych czytelników przeprowadziliśmy wywiad z Sarą Egwu-James! Nie zabraknie również kreatywnych pomysłów DIY oraz przepisów na różne słodkości. Miłej lektury!

REDAKTOR NACZELNA: Olivia Garczyk

Z-CY REDAKTOR NACZELNEJ: Martyna Pranica, Oliwia Brudzisz

WYDAWCY: Paulina Góral-Guntuku, Marcelli Chomicz

KOREKTOR: Kamilla Kwiręg

REPORTERZY: Paulina Ksel, Amelia Piątek, Oliwia Zygmąńska, Kinga Kołowiecka, Alicja Misiukiewicz, Marek Trzeciak, Nikola Buśkiewicz, Hania Białas, Nikodem Piechocki, Natalia Sypniewska, Wiktoria Duda, Lilianna Waszkiewicz, Oliwia Tarasek, Beata Byszko, Martyna Kowalska, Nina Brudzisz, Roksana Czewiuk, Hania Skórzewska, Weronika Gałek, Jagoda Pacholec, Anita Jankowska, Gabrysia Węglarz

Spis treści

Wywiad numeru!	3
Temat numeru: Wielkanoc	6
Temat numeru: Przepisy wielkanocne	7
MIX na gorąco: Światowy Dzień Zespołu Downa	12
MIX na gorąco: Międzynarodowy Dzień Implantu Słuchowego	14
MIX na gorąco: Kosmos	15
MIX różności: Słodkie przepisy	16
MIX różności: DIY	19
MIX różności: Moda	21
MIX recenzje: Recenzja książki	22
MIX recenzje: Recenzja filmu	23
MIX recenzje: Recenzja serialu	24
MIX muzyczny	25
HOROSKOP	26



Wywiad numeru!



W tym numerze przygotowaliśmy specjalnie dla Was wywiad z Sarą Egwu-James!

W.G.: *Cześć! Już na samym wstępie chcielibyśmy pogratulować Ci wspaniałego występu w programie The Voice Kids 4. Bardzo się cieszymy, że mamy tak utalentowaną koleżankę w naszej szkole, jesteśmy z Ciebie dumni 😊 Chcielibyśmy porozmawiać o Twojej pasji do muzyki oraz oczywiście o samym występie w programie.*

S.E.J.: *Cześć! Dziękuję. Bardzo chętnie z Wami rozmawiam.*

W.G.: *Kiedy zaczęłaś śpiewać? Czy muzyka jest Twoją największą pasją?*

S.E.J.: *Śpiewam od najmłodszych lat. Na pierwszy konkurs wokalny pojechałam w wieku 6 lat i udało mi się wtedy uzyskać tytuł laureata. Zdecydowanie muzyka jest moją największą pasją. Swoich sił próbowałam także w gimnastyce artystycznej i koszykówce.*

G.W.: *Wiemy, że uczęszczasz na zajęcia muzyczne w Słubicach. Ile lekcji muzycznych masz w tygodniu?*

S.E.J.: Do tej pory jeździłam trzy- cztery razy w tygodniu do Słubic do szkoły muzycznej na lekcje pianina i do domu kultury na zajęcia wokalne

J.P.: Poza śpiewem, grasz na jakimś instrumencie?

S.E.J.: Tak, gram na pianinie, od jakiegoś czasu uczę się grać na ukulele.

W.G.: Jak wygląda łączenie Twojej pasji z nauką w szkole?

S.E.J.: Póki co, dzięki wyrozumiałości nauczycieli, udaje mi się pogodzić udział w programie z nauką w obu szkołach.

G.W.: Czemu zgłosiłaś się do programu?

S.E.J.: Trzy lata temu brałam udział w castingu do drugiej edycji programu Voice kids, jednak się nie dostałam. Postanowiłam że przez kolejny rok więcej popracuję nad głosem i spróbuję swoich sił jak będę gotowa. Wracając do pytania już po pierwszej edycji wiedziałam, że chcę wziąć w nim udział. Podobała mi się formuła tego programu, trenerzy, studio, atmosfera.

J.P.: Jakie emocje towarzyszyły Ci podczas udziału w przesłuchaniach w ciemno do The Voice Kids 4?

S.E.J.: Przed wyjściem na scenę bardzo się stresowałam, ale gdy już stanęłam na tej wielkiej scenie poczułam, że to miejsce jest stworzone dla mnie. Zaczęłam śpiewać starałam się nie popełnić przy tym żadnego błędu i w pewnym momencie zobaczyłam jak fotele się odwracają byłam szczęśliwa i jednocześnie podekscytowana, ponieważ spełniają się moje marzenia

W.G.: Czy będąc na scenie bałaś się , że jurorzy mogą się nie obrócić? Co czułaś, gdy okazało się, że wszyscy jurorzy się odwrócili?

S.E.J.: Będąc na scenie bardzo się bałam, że jurorzy się nie odwrócą. Tym bardziej ucieszyłam się widząc twarze wszystkich jurorów.

G.W.: *Dlaczego wybrałaś drużynę Tomsona i Barona?*

S.E.J.: Wszyscy jurorzy są świetnymi artystami, jednak ja odkąd pamiętam zawsze byłam fanką Tomsona i Barona. Oglądając wcześniejsze edycję The Voice Kids wyobrażałam sobie, że to właśnie Oni zostaną moimi trenerami.

J.P.: *Jurorzy zwrócili uwagę na Twój doskonały akcent w języku angielskim. Czy umiesz mówić płynnie po angielsku?*

S.E.J.: Mój tata jest anglojęzyczny więc gdy jestem u niego rozmawiam z nim po angielsku. Ciągłe się uczę, ale wydaje mi się, że nie miałabym problemu z komunikowaniem się w tym języku

W.G.: *Jak czujesz się z tym, że wiele portali społecznościowych pisze o Tobie? Jak reagujesz na spekulacje, że możesz wygrać 4 edycję programu?*

S.E.J.: Wszystkie komentarze są dla mnie bardzo miłe i po prostu cieszę się, że niektórzy widzą we mnie zwyciężczynię Voice Kids, a także reprezentantkę Eurowizji Junior. Jednak to czy wygram program i czy będę śpiewać na Eurowizji nie zależy ode mnie.

G.W.: *Czy masz może jakieś marzenia, o których chciałabyś nam opowiedzieć?*

S.E.J.: Moim marzeniem jest to aby w przyszłości wydać swoją płytę i śpiewać na wielkich scenach.

J.P.: *Masz może jakieś inne zainteresowania poza muzyką?*

S.E.J.: Oprócz muzyki lubię bardzo gotować i tańczyć.

J.P.: Dziękujemy bardzo za rozmowę!

S.E.J.: Ja również dziękuję bardzo 😊

Weronika Gałek , Gabrysia Węglarz , Jagoda Pacholec

Wielkanoc

Święta wielkanocne to największa uroczystość w roku liturgicznym. Jest to święto upamiętniające śmierć krzyżową oraz zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Wielkanoc jest świętem ruchomym, co oznacza że każdego roku przypada w inny dzień marca lub kwietnia. Od tego zależą także inne święta ruchome. Okres kościelny wielkanocny zaczyna się w niedzielę św. Trójcy. Przed tym świętem jest Wielki Post, który trwa 40 dni. Ostatni jego tydzień nazywa się Wielkim Tygodniem, który rozpoczyna się Niedzielą Palmową (pamiątka przybycia Chrystusa do Jerozolimy). Według obrzędów katolickich tego dnia wierni przynoszą do Kościoła palemki, symbol odradzającego się życia. Triduum, które oznacza 3 dni, zaczyna się w czwartek.

Z obchodami świąt wielkanocnych związanych jest wiele zwyczajów ludowych:

- pisanki, które mają symbolizować rodzącą się do życia przyrodę, a jednocześnie nadzieję, jaką czerpią chrześcijanie z wiary w zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa,
- uroczyste śniadanie - w niedzielę wielkanocną poprzedza się dzielenie poświęconym jajkiem,
- „święconka” - nazwa pokarmów święconych w kościele w Wielką Sobotę,
- dyngus (dyngusowanie) oznaczał wymuszanie datków, najczęściej w postaci jajek, pod groźbą kąpieli. Śmigus to uderzenie, smaganie różgą lub palmą.



Oliwia Tarasek

Źródło:

https://sciaga.pl/tekst/38337-39swieta_wielkanocne?fbclid=IwAR2MwiSPzObzGH9SpM8yUp2IV766R4esfr5QJL6CJkgKAnaWHcAF-8JkEII

Przepisy wielkanocne

1. Babka marmurkowa :

Czas przygotowania: 25 minut

Czas pieczenia: 40 minut

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej tortowej - 160g,
- pół szklanki skrobi ziemniaczanej - 110g,
- 150 g oleju rzepakowego - pół szklanki,
- 130 g cukru drobnego - około pół szklanki,
- 4 duże jajka lub 5 małych,
- 1,5 łyżki kakao - 15g,
- łyżeczka proszku do pieczenia,
- 3 łyżki mleka lub wody.

Sposób wykonania:

1. W jednej misce umieść suche składniki: szklankę mąki pszennej tortowej (czyli 160 gramów mąki); pół szklanki skrobi (mąki) ziemniaczanej (czyli do 110 gramów skrobi) oraz jedną łyżeczkę proszku do pieczenia. Wymieszaj mąki z proszkiem. Polecam dodatkowo przesiać je do drugiej miski, by jeszcze dokładniej wymieszać mąki z proszkiem i napowietrzyć składniki sypkie.

2. Połowę przesianej mieszanki mąk i proszku przesyp do drugiego naczynia. Do jednego naczynia nic nie dodawaj, zaś do drugiego wsyp 1,5 łyżki (czyli około 15 gramów gorzkiego kakao). Dokładnie wymieszaj mieszankę mąk z kakao.



3. W ten sposób masz już przygotowaną miskę z sypkimi składnikami na jasną masę oraz miskę z sypkimi składnikami na ciemną masę. Pora na ubicie jajek z cukrem i olejem.
4. Do większego szklanego lub metalowego naczynia wsyp pół szklanki drobnego cukru (około 130 gramów cukru). Wbij cztery duże jajka. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Ubijanie może trwać nawet 10 minut.
5. Po tym czasie zmniejsz obroty do średnich i cienką stróżką wlewaj pół szklanki oleju rzepakowego (ok. 150 gram).
6. Połowę puchu jajecznego z olejem przelej ostrożnie do drugiej miski. Do pierwszej miski z częścią puchu wsyp przygotowaną wcześniej jasną mieszankę mąk. Do jasnej masy możesz dodać odrobinę pasty lub olejku waniliowego. Całość delikatnie wymieszaj przy pomocy różgi kuchennej lub szpatułki.
7. Do drugiej część słodkiego puchu jajecznego wsyp mieszankę z dodatkiem kakao. Wlej też trzy łyżki wody lub mleka o temperaturze pokojowej. W tym momencie możesz też dodać małą garść siekanej suszonej żurawiny lub czekolady. Całość delikatnie wymieszaj przy pomocy różgi kuchennej lub szpatułki.
8. Przygotuj sobie formę do pieczenia. U mnie była to forma na babkę z kominem o średnicy 23 cm i pojemności 1500 ml. Spód i boki formy wysmaruj od środka odrobiną oleju rzepakowego a następnie obsyp bułką tartą. Możesz też całą formę wyłożyć od środka papierem do pieczenia (jeśli np. używasz tortownicy).
9. Zaczynj wylewać do formy ciasto. Przekładaj trochę jasnej masy na zmianę z ciemnym ciastem, aż wyłożysz do foremki całe ciasto z obu misek. Ciasto powinno mieć konsystencję zbliżoną do budyniu.

10. Ciasto marmurkowe piecz około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Formę umieść na środkowej półce lub o półkę niżej. Po około 40 minutach (lub wcześniej) sprawdź, czy babka jest już upieczona. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w niedrewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że ciasto jest już gotowe.

11. Wyłącz piekarnik i odrobinę uchyl drzwiczki, by temperatura w komorze piekarnika powoli opadła. Po 10 minutach możesz wyjąć z piekarnika formę z babką marmurkową. Po lekkim przestudzeniu (10-15 minut) wyjmij babkę z formy i przełóż na kratkę do studzenia wypieków.

Źródło: <https://aniagotuje.pl/przepis/babka-marmurkowa>

2.Mazurek czekoladowy:

Składniki:

- 200g mąki pszennej,
- 50g cukru pudru,
- 100g masła,
- 1 jajko,
- 3 łyżki konfitury (morelowej),
- 150g śmietanki 30%,
- 200g czekolady (deserowej),
- 20g masła,
- Opcjonalnie do ozdoby 7 szt. suszonej moreli oraz 12 szt. orzechów (pekan).



Sposób wykonania:

Krok 1

Do przesianej mąki pszennej wsyp cukier puder. Wymieszaj. Dodaj posiekane na mniejsze kawałki masło, a następnie jajko. Zagnieć ciasto. Owiń folią i włóż do lodówki do schłodzenia na ok. 60 minut.

Krok 2

Schłodzone ciasto rozwałkuj, a następnie przenieś na prostokątną formę. Wyrównaj boki i ponakłuwaj spód w kilku miejscach widelcem. Włóż do piekarnika, nagrzanego do 200 stopni, na ok. 15 minut (do zarumienienia). Wyciągnij po tym czasie i odstaw do wystudzenia.

Krok 3

Śmietankę podgrzej. Gorącą śmietanką zalej posiekaną na mniejsze kawałki czekoladę deserową. Odczekaj chwilę, a następnie wymieszaj. Dodaj masło i całość połącz. Odstaw na chwilę do wystudzenia.

Krok 4

Na spód mazurka wyłóż równomiernie konfiturę morelową.

Krok 5

Konfiturę morelową pokryj warstwą czekoladowej masy.

Krok 6

Udekoruj wierzch mazurka orzechami pekan i kawałkami moreli. Włóż do lodówki, by masa stężała.

Źródło: <https://www.przepisy.pl/przepis/mazurek-czekoladowy>

3. Ciastka twarogowe:

Składniki:

Ciasto:

- 100g śmietankowego serka kanapkowego
- 1 jajko
- 50g cukru
- 130g mąki (65g mąki kukurydzianej, 65g mąki pszennej)
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

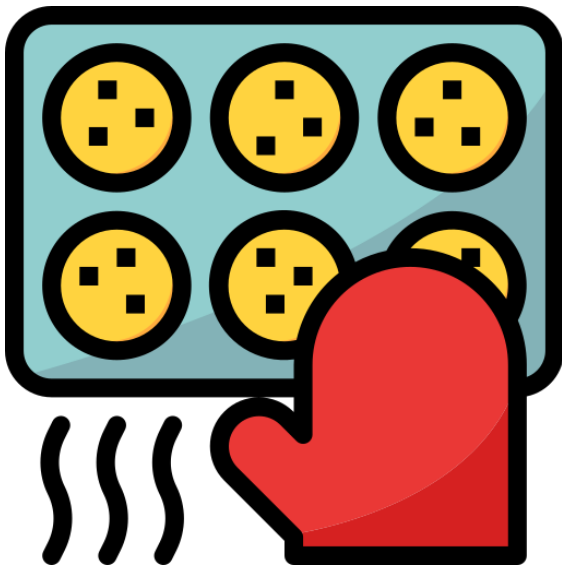
Nadzienie:

- 200g twarogu półtłustego – 1 białko jajka (nie wyrzucać żółtka, przyda się do posmarowania)
- 10g mąki ziemniaczanej
- 15g cukru

Dodatkowo:

- 1 żółtko jajka do posmarowania

Sposób wykonania:



Składniki na ciasto przełożyć do miski, zagnieść. Ciasto wychodzi gładkie i dość elastyczne. W razie potrzeby dosypać trochę mąki.

Składniki na nadzienie dokładnie wymieszać, a najlepiej zblendować.

Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5cm, wycinać kółka szklanką o średnicy około 6cm. Powinno wyjść 9 sztuk. Na każdym kółeczku ułożyć nadzienie serowe i złożyć ciastko na pół.

Przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posmarować roztrzepanym żółtkiem jajka. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (górna i dolna grzałka) przez 20 minut.

Oliwia Tarasek

Źródło: przepis z książki Svetlany Ovsyankiny, pt., „Fit PRZEPISY od Baletnicy”

ŚWIATOWY DZIEŃ ZESPOŁU DOWNA

21.03.2021

W ramach obchodów Światowego Dnia Zespołu Downa w naszej szkole zorganizowano konkurs oraz przygotowano materiały na lekcje wychowawcze dla uczniów klas 4-8.

Dla młodszych dzieci z klas 0-3 przygotowano materiały do przeprowadzenia zajęć związanych z tym tematem w ramach edukacji społecznej - opowiadanie psychoedukacyjne oraz praca plastyczna.

Dzieci fantastycznie podeszły do tematu i uczestniczyły w zajęciach z ogromnym zaangażowaniem.

Dziękujemy wszystkich nauczycielom za pomoc w realizacji tego bardzo ważnego tematu.

Poniżej przedstawiamy fotorelację z zajęć u młodszych dzieci.



25 lutego obchodzimy Międzynarodowy Dzień Implantu Ślimakowego. W tym roku przypada 61 rocznica pierwszej na świecie operacji wszczepienia implantu ślimakowego. Jest to szczególny Dzień w grupie Żabki, ponieważ do naszej grupy uczęszcza Marcel, który jest dzieckiem niesłyszącym od urodzenia. Prawe ucho ma głęboki niedosłuch, lewe całkiem głuche. Implantowany był w trzecim roku życia w Szpitalu Klinicznym w Poznaniu. Po implantacji uczęszczał na bardzo intensywną rehabilitację słuchu i mowy. Początkowo w Specjalistycznym Ośrodku Diagnozy i Rehabilitacji Echo w Gorzowie, później w Słubickim Stowarzyszeniu "Po prostu". Tak naprawdę to implant ślimakowy wprowadził Marcela w świat dźwięków, dał możliwość słyszenia i rozwoju mowy. Obecnie Marcel niczym nie różni się od innych dzieci. Jest tak samo aktywny jak pozostałe dzieci w jego wieku. Intensywnie pracuje na zajęciach logopedycznych z Panią Anią Romańczuk - Zawadzką oraz na zajęciach rewalidacyjnych z Panią Beata Pilimon. Dodatkowo ma mnóstwo zajęć dodatkowych w Słubickim Stowarzyszeniu "Po prostu". Dodatkowo Mama - Pani Renata Laskowska-Stonoga czuwa nad wszystkim i podążając za wskazówkami specjalistów pracuje w domu. Dzieci niesamowicie zintegrowały się z Marcelem a przede wszystkim uwrażliwiły. Co chwilę ktoś pyta, czy wszystko w porządku, czy procesor prawidłowo działa, czy Marcel ich słyszy. Procesor dźwięku Marcela to jak część garderoby, musi być rano nałożony jako pierwszy. Jest to niesamowicie piękne, że dzieci od tak młodych lat uczą się pomocy drugiemu człowiekowi. Same pomyślały o symbolicznym prezencie dla Marcela. Wykonały wspólnymi siłami Laurkę... dla Naszego Ślimaczka



PRZEZ CAŁY TYDZIEŃ DZIECI Z ZERÓWKI
PORUSZAŁY SIĘ W TEMATYCE PRZESTRZENI
KOSMICZNEJ. POZNAŁY NAJWAŻNIEJSZE
ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE TEJ TEMATYKI.
MALUJĄC PLANETY PRACOWAŁY INTENSYWNIE W
GRUPACH. POZNAŁY SPECYFICZNY WYGLĄD ORAZ
WARUNKI PANUJĄCE NA KAŻDEJ Z NICH. PIOSENKA
"W UKŁADZIE SŁONECZNYM" POMAGAŁA UTRWALIĆ
NAZWY I KOLEJNOŚĆ. NA KONIEC TYGODNIA
ZAMIENILIŚMY SIĘ W ASTRONAUTÓW. DO
WYDRUKOWANYCH POSTACI DOKLEILISMY GŁOWY I
W TEN SPOŚÓB KOSMICZNA PODRÓŻ BYŁA CORAZ
BLIŻEJ. W PIĄTEK BRAKOWAŁO JUZ TYLKO
RAKIETY. ZAKASAŁIŚMY WIĘC REKAWY I W
MGNIENIU OKA RAKIETA BYŁA GOTOWA DO STARTU.
ZABAWA BYŁA NIESAMOWITA ALE PRZYBYCIE
RODZICÓW PO DZIECI ZWIASTOWAŁO TYLKO JEDNO -
CZAS WRACAĆ NA ZIEMIĘ



Słodkie przepisy

Przygotowałyśmy dla Was kilka przepisów i mamy nadzieję, że Wam się spodobają!

1. Sernik z rosą

Składniki na ciasto:

- dwie szklanki mąki,
- dwie łyżeczki proszku do pieczenia,
- cztery łyżki cukru,
- trzy żółtka,
- kostka margaryny.

Składniki na piankę:

- sześć białek,
- pół szklanki cukru,
- pół szklanki wiórków kokosowych.

Składniki na masę:

- kilogram mielonego twarogu,
- pół szklanki oleju,
- dwie szklanki mleka,
- dwa opakowania cukru waniliowego,
- dwa budynie śmietankowe,
- sześć żółtek,
- trzy białka,
- szklanka cukru.

Krok pierwszy: kruche ciasto

Utrzyj żółtka z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia oraz margarynę. Krótco ugniataj, po czym włóż na 30 minut do lodówki. Po wyciągnięciu rozwałkuj i rozłóż na tortownicy. Piecz około 30 minut w 180°C.

Krok drugi: masa serowa

Wszystkie składniki oprócz białek miksuj przez 5 minut. W osobnej misce ubij białka ze szklanką cukru, dodaj pianę do pozostałych składników i miksuj jeszcze przez minutę. Masę wylej na spód i piecz przez kolejne 50 minut w 180°C.

Krok trzeci: pianka

Ubij sztywna pianę z białek i cukru, połóż na upieczonym serniku, posyp wiórkami kokosa i zaczekaj następne 10 minut.

Przepyszny sernik gotowy do spożycia! Gwarantuję, że nasz przepis przypadnie Wam do gustu i nie raz będziecie do niego wracać.

2. Idealne gofry

Składniki:

- dwa jajka,
- trzy szklanki mleka,
- trzy łyżki cukru pudru,
- trzy szklanki mąki,
- dwie łyżeczki proszku do pieczenia,
- odrobina oleju,
- olej lub masło do posmarowania gofrownicy.



Przygotowanie:

Wszystkie składniki do gofrów miksuj na jednolitą masę, gofrownicę wysmaruj wybranym przez siebie tłuszczem, aby gofry nie przywierały. Wlewaj po chochelce ciasta do formy i piecz około sześciu minut.

Gotowe gofry można podawać z cukrem pudrem, domową konfiturą lub swoimi ulubionymi dodatkami.

3. Domowa konfitura z wiśni.

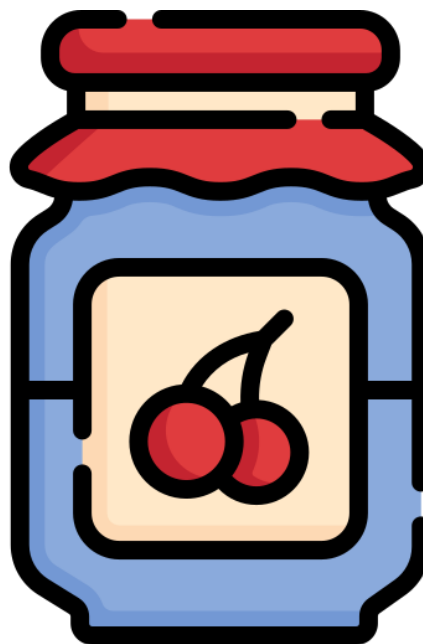
Aby przygotować ten przepis potrzeba dwóch dni, jednak bądźcie cierpliwi, opłaca się!

Składniki:

- kilogram wiśni,
- kilogram cukru,
- 250ml wody,
- czyste słoiczki.

Przygotowanie:

Dzień pierwszy: Wiśnie dokładnie przemyć i wydrążyć. Do garnka wlać wodę, dodać cukier i mieszać od czasu do czasu. Do gotującego się syropu wsypujemy wiśnie, ponownie zagotowując. Konfiturę gotować na małym ogniu przez 30 minut. Nie mieszać jej łyżką, zamiast tego delikatnie potrząsać garnkiem, tak aby nie uszkodzić owoców. Tworzącą się pianę zbieramy łyżką. Garnek ściągamy z ognia i pod przykryciem odkładamy w chłodne miejsce.



Dzień drugi: Ponownie zagotowujemy konfiturę i trzymamy ją na małym ogniu, wstrząsając rondlem od czasu do czasu. Tworzącą się pianę zbieramy łyżką. Gotujemy, dopóki owoce staną się szkliste - około 3 godzin, po upływie tego czasu konfitura delikatnie zbrązowieje i nadamy jej karmelowego posmaku.

Przechowywanie:

Puste słoiki z nakrętkami wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 10 minut. Po wyjęciu rozlewamy do nich konfiturę, szczelnie zamykamy i odwracamy je do góry dnem. Przestygniętą konfiturę odstawiamy w chłodne, suche miejsce i tam ją przetrzymujemy.

Natalia Sypniewska, Kinga Kołowiecka

Źródło:

malacukierenka.pl

DIY

Jak co roku, wiosna puka do naszych drzwi i staje się czasem, w którym stawiamy na optymistyczne kolory, naturę i rośliny. Pokażemy Wam, jak można w ciekawy sposób udekorować swój dom.

Dekoracja kwiatowa

Wiosna to pora roku, która każdemu kojarzy się z kwiatami, dlatego pokażę, jak w prosty sposób stworzyć ładną kwiatową dekorację ścienną!

Potrzebujemy:

- kawałek kartonu,
- ołówek,
- kolorowe kartki papieru,
- nożyczki,
- sznurek lub nić,
- klej w sztyfcie.



1. Na kartonie rysujemy literę np. pierwszą literę naszego imienia.
2. Wycinamy wzór.
3. Z papieru wycinamy kwiatki (takie jak na ilustracji).
4. Do naszej litery, przyklejamy kwiaty (ściśle, aby nie było widać kartonu).
5. Do górnej części dekoracji, przymocowujemy sznurek lub nić i gotowe.

Hanna Skórzewska

Kolorowe doniczki

- gipsowa doniczka (nie kosztują dużo),
- farby, flamastry, spray,
- ołówek
- podkładka (na której będziemy pracować).



Na doniczce rysujemy wybrane przez nas wzory ołówkiem a potem malujemy farbami lub innymi materiałami. Czekamy, aby farba wyschła i wkładamy do niej kwiatka. Gotowe!



Alicja Misiukiewicz

Wiosenny wieniec

Moją propozycją, jest udekorowanie drzwi do domu wiosennym wiankiem.

Do tego będziemy potrzebować:

- wyginane gałązki
- kolorowe jajka,
- sznurek,
- kwiaty (mogą być sztuczne lub prawdziwe),
- trawę,
- kolorowe kuleczki.

Gdy już wszystko mamy, przechodzimy do działania!

Zaczynamy od ułożenia jajek wkoło, a potem owijamy je gałązkami. Do środka wkładamy trawę i kwiaty, a następnie obsypujemy całość kolorowymi kuleczkami. Na koniec do naszego rękodziła przymocowujemy sznurek i gotowe! Wyrób wieszamy na drzwi i możemy się cieszyć pięknym, wiosennym, kolorowym wieńcem.



Roksana Czewiuk

Moda

Wiosna kojarzy mi się z kolorami, naturą, bogatymi we wzory ubraniami. Dzisiaj zajmiemy się spódnicami, które są moim zdaniem, najlepszym rozwiązaniem na wiosenne wyjście.

Kocham ubierać zwariowane spódnice kolorowe, w różne wzorki i to właśnie im poświęcę dzisiaj uwagę.

1. Długa spódnica

Taki rodzaj spódnic idealnie pasuje do beżowej góry i dużej jeansowej katany, do tego jasne trampki i w ten sposób można wyjść wszędzie, jednak gdy dzień jest zimniejszy, można założyć jasny sweter i trochę wpuścić go do środka, a zamiast trampek założyć coś a'la glany.



2. Krótsza spódnica



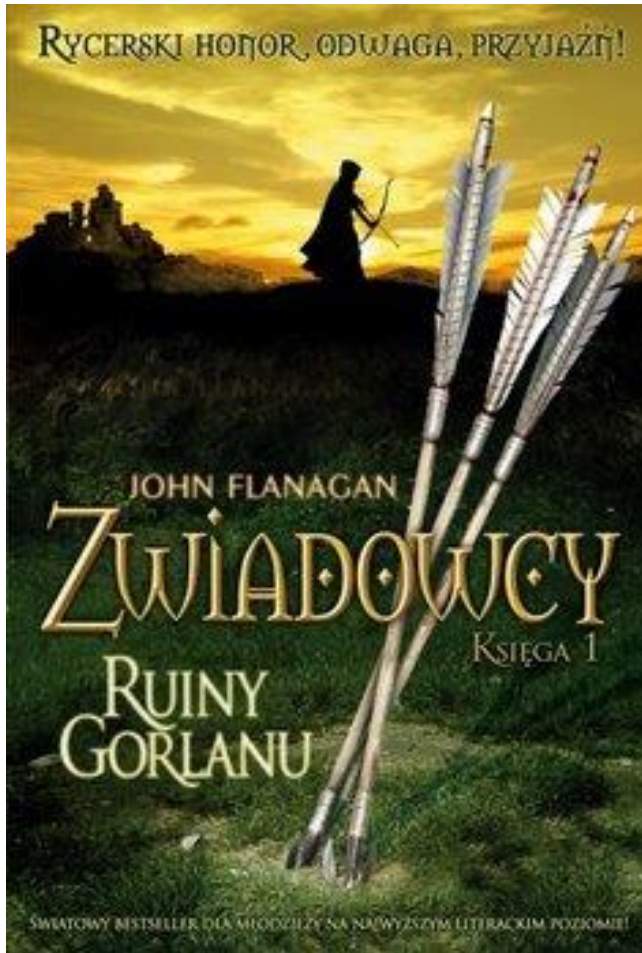
Jednak jeśli wolicie krótsze spódnice, ta byłaby dla was idealna. Świetnie pasuje do każdej rzeczy w szafie. Taką spódnice możecie założyć do wyższych butów i białego golfu. Białą golf zastąpić można dużą bluzą bez kaptura, co w tym sezonie jest bardzo modne.

Spódnice to część garderoby, która pasuje do wszystkiego.

Alicja Misiukiewicz

Recenzja książki

„Zwiadowcy” - John Flanagan



Głównym bohaterem powieści jest Will - piętnastoletni drobno zbudowany chłopak. Jego marzeniem jest zostanie rycerzem w przyszłości, lecz jego postawa przeszkadza mu w realizacji tego planu. Mistrz Willa - Halt, proponuje mu, aby został Zwiadowcą. Legenda głosi, iż Zwiadowcy mają do czynienia z mroczną magią i potrafią być niewidzialni. Niestety chłopak musi odbyć trudną, daleką drogę oraz wielką przygodę, zanim zostanie Zwiadowcą.

Podejście autora do tematu oraz styl w jakim napisał książkę sprawiają, że bardzo dobrze się ją czyta. Oprócz wspaniałej historii, radzi jak postępować i co tak naprawdę jest najważniejsze w życiu.

Kinga Kołowiecka, Natalia Sypniewska

Źródło:

<https://czytajpl.pl/2017/08/12/top-10-ksiazek-mlodziezowych/>

Recenzja filmu

„Work it”



Quinn jest w ostatniej klasie szkoły średniej. Jest wzorową uczennicą, uczęszcza na dodatkowe zajęcia. Zarówno ona jak i jej matka przekonane są o tym, że dziewczyna nie będzie mieć problemu z dostaniem się do wymarzonej szkoły. A jednak, Quinn brakuje jeszcze czegoś wyjątkowego, dodatkowej aktywności, która wyróżni ją z tłumu innych kandydatów. W wyniku dziwnego niezrozumienia padło na taniec, o którym dziewczyna nie ma bladego pojęcia. W krótkim czasie Quinn

musi nauczyć się tańczyć i wziąć udział w niezwykle popularnym lokalnym konkursie. Następnie dziewczyna znajduje ludzi do swojego zespołu, wszystkie osoby to sklejanka przypadkowych osób z różnymi charakterami i stylami tańca. Po drodze Quinn zakochuje się w utalentowanym tancerzu Jake'u, a przy tym pojawiają się różne komplikacje, ale sami się dowiecie jakie, jeśli obejrzycie ten cudowny film. Potrafi zainteresować i wciągnąć, oferując seans lekki i niezobowiązujący.

Oliwia Brudzisz

Recenzja serialu

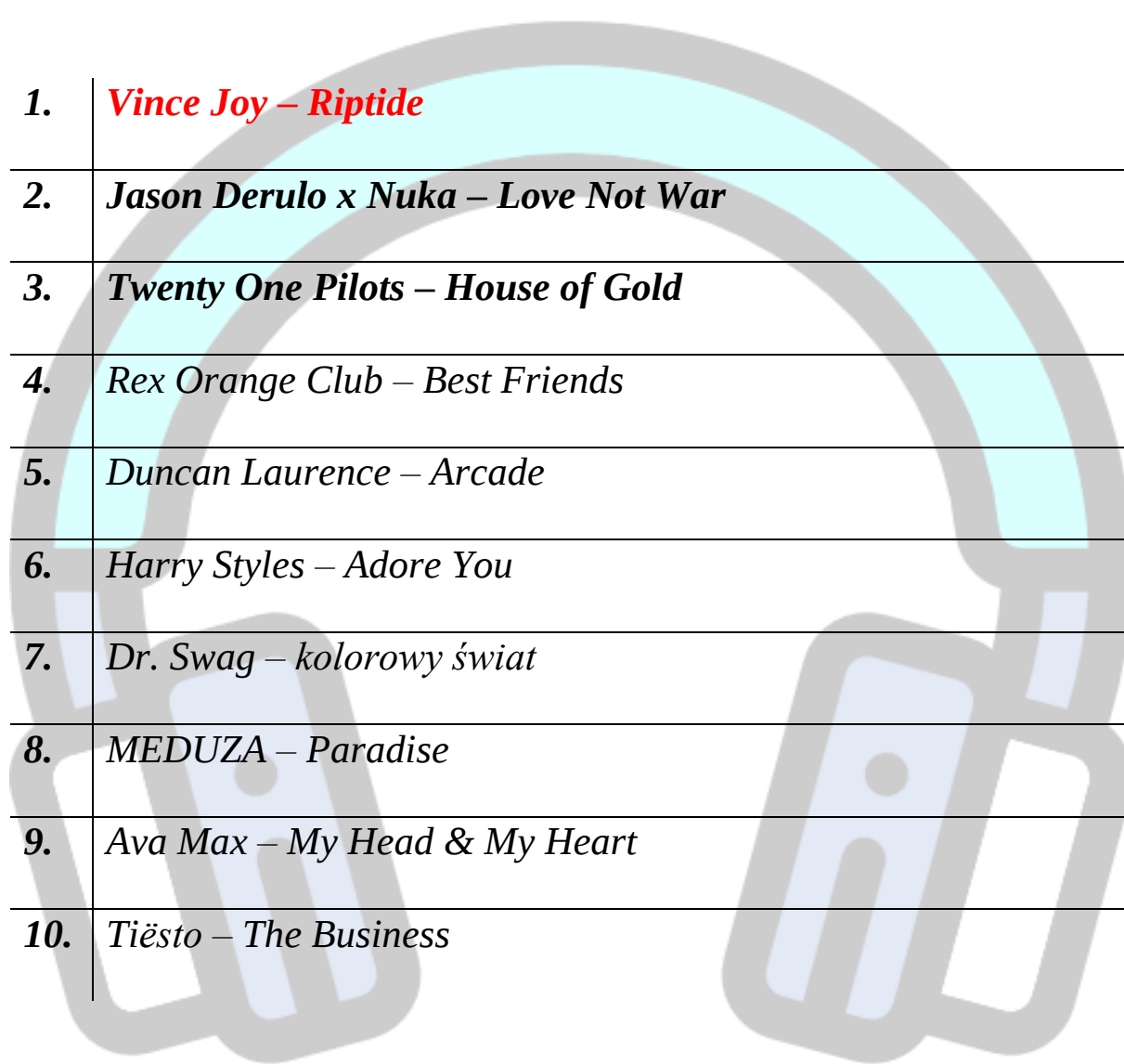
„Julie and the phantoms”



Jest to serial opowiadające o nastolatce, która próbuje się przełamać do muzyki. Julie jako dziecko uwielbiała śpiewać ze swoją mamą i bratem, ale pewnego dnia mama Julie zmarła. Dziewczyna od roku nie chciała śpiewać, choć chodziła na zajęcia muzyczne w swojej szkole. Pewnego dnia tata Julie prosi, aby posprzątała studio muzyczne swojej mamy. Tam znalazła starą płytę zespołu „Sunset Curve”. Podczas odtwarzania płyty w studiu pojawiają się trzy duchy Luka, Alexa i Reggie'go, zmarłych

członków zespołu, dla nich to była dosyć dziwna sytuacja, bo jeszcze wczoraj zjadali się hot-dogami, które okazały się być zepsute i od tego właśnie umarli. Chłopaki dzień przed swoją śmiercią mieli zagrać koncert swojego życia w klubie Orpheus. Okazało się, że od ich śmierci minęło 25 lat!. Dziewczyna przekonała się do muzyki właśnie dzięki tym duchom, choć troszkę to zajęło. Stworzyli własny zespół „Julie and the phantoms”, ale to nie był koniec ich historii. Gorąco polecam obejrzeć ten serial, są bardzo krótkie odcinki trwające około 30 minut. Jest on gatunkiem musicalowym, znajdują się w nim cudowne piosenki, które potrafią wzruszyć.

Oliwia Brudysz

MIX muzyczny

1.	Vince Joy – Riptide
2.	Jason Derulo x Nuka – Love Not War
3.	Twenty One Pilots – House of Gold
4.	Rex Orange Club – Best Friends
5.	Duncan Laurence – Arcade
6.	Harry Styles – Adore You
7.	Dr. Swag – kolorowy świat
8.	MEDUZA – Paradise
9.	Ava Max – My Head & My Heart
10.	Tiësto – The Business

Olivia Garczyk, Martyna Pranica

HOROSKOP



Ryby (19.02-20.03) Wszędzie będzie was pełno, trochę to zabawa, trochę to karnawał, trochę to spotkanie ze znajomymi. Dosłownie nie ominiecie żadnej zabawy, żadnej prywatki, żadnego balu, żadnego wyjścia ze znajomymi.

Wodnik (20.01-18.02) Uwaga! Ostrzeżenie. Uważajcie na kradzież, dosłownie złodzieja, kieszonkowca, kradzież, rabunek, stratę pieniędzy. Uważajcie na podejrzane oferty, uważajcie na podejrzane maile z linkami do logowania, na łańcuszki internetowe. Pokazuje się strata pieniędzy bądź zguba.

Baran (21.03-19.04) Zwróćcie uwagę by ubierać się odpowiednio do pogody, bo pokazują się nie tyle co choroby, a nefajne przypadłości wynikające ze złego ubioru, nieodpowiedniego do pogody.

Byk (20.04-22.05) Karty mówią, że jeśli chodzi o strefę miłości, to wolne byki mają szansę poznać osobę, która stanie się Waszym przyjacielem. Będzie to osoba, którą poznacie dalej od domu. Więc jeżeli planujecie w styczniu wyjazdy, podróże i jesteście wolnymi bykami, rozglądajcie się na prawo na lewo.

Bliźnięta (23.05-21.06) Praca dla bliźniąt będzie w styczniu trudna w takim wymiarze, że pokazuje się bardzo dużo ruchu. Będziecie biegać czy to od urzędu

do urzędu, czy to od biurka do biurka, czy to od klienta do klienta. Na pewno styczeń będzie szybki, gwałtowny i męczący.

Rak (22.06-22.07) Będzie to dla was czas, który spowoduje, że całkowicie zapomniacie o swoim zdrowiu, a przełożycie całą uwagę tam i dobrze. Bo osoba z waszej rodziny będzie potrzebowała pomocy, nie wykluczam, że również będzie to potrzebna pomoc przy rehabilitacji i pomoc później w rekonwalescencji.

Lew (23 lipca – 22 sierpnia) W tym miesiącu spodziewaj się niespodziewanego. Stare sprawy dadzą o sobie znać, a to może zakończyć się w nieprzyjemny sposób.

Panna (23 sierpnia – 22 września) W tym miesiącu powinieneś skupić się na sobie. Jedna z osób będzie starała się zaszkodzić w każdy możliwy sposób, ale pamiętaj by być zawsze dobrej myśli!

Waga (23 września - 22 października) Podczas najbliższych tygodni zmierzysz się z ogromną ilością obowiązków i pracy, mimo to pamiętaj, by nigdy się nie podawać. Kto wie, może to zaowocuje czymś niespodziewanym i przyjemnym.

Skorpion (23 października - 21 listopada) W najbliższych dniach pamiętaj o najbliższych. To właśnie oni pomogą przetrwać ci ten miesiąc, który nie należy do najprzyjemniejszych.

Strzelec (22 listopada - 21 grudnia) W tym miesiącu pożegnaj się z troskami. Spotka cię wiele przyjemnych chwil, których nie będziesz chciał zapomnieć.

Koziorożec (22 grudnia - 19 stycznia) Nadciągające tygodnie nie wyglądają za ciekawie. Ale głowa do góry! Zawsze można to zmienić. Pamiętaj, że ciężka praca zawsze jest odpowiednio wynagradzana.

Olivia Garczyk, Amelia Piątek