

Gazetka
Powstańcza
Gazetka

GRUDZIEŃ

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
	1. 3 Natalii	2. 26 Pauliny	3. 10 Franciszka	4. 29 Barbórka Barbary	5. Bartosza	6. Mikołajki Mikołaja
7. 25 Marcina	8. 2 Marii	9. 28 Wiesławy	10. 14 Daniela	11. 30 Artura	12. Dagmary	13. Łucji
14. 20 Dory	15. 18 Teodora	16. 9 Alicji	17. 13 Łukasza	18. 23 Zofii	19. Dariusza	20. Bogumiły
21. 11 Tomasza	22. Franciszka	23. ! Wiktorii	24. ! Wigilia Adama, Ewy	25. ! Boże Narodzenie Natana	26. ! I dzień świąt Szczepana	27. ! II dzień świąt Żanety
28. ! Emmy	29. ! Dawida	30. ! Katarzyny	31. ! Sylwester Sylwestra			

! - oznacza dni wolne od szkoły

Wiadomości i ogłoszenia w rybniku

WIADOMOŚCI

W wyniku wyborów szkolnych nowym przewodniczącym szkoły został Albert Zientek z kl. 2aL, a wraz z nim jego sztab "Dobra rada", w który skład wchodzi osoby: Emilia Bienek, Dawid Szymiczek, Wiktoria Czop, Wojciech Śmieja, Tomasz Kandziora (klasa 2aL) i Natalia Zdrzałek (klasa 2fL)

Planowo już **4 grudnia** odbędzie się turniej LOLa.

Od 23 grudnia do 17 stycznia 2021 w naszej szkole następuje świąteczna przerwa szkolna oraz ferie zimowe co oznacza wolne od szkoły.

Ogłoszenia

Z okazji zbliżających się Mikołajek Dobra Rada zachęca do przygotowania się z wiedzy o św. Mikołaju.

Nasz nowy sztab planuje również otworzyć serwer na discordzie przeznaczonym dla uczniów.

Nasze bibliotekarki zapraszają wszystkich do wzięcia udziału w międzyszkolnym konkursie "Z książką mi do twarzy". Prace należy wykonać oraz dostarczyć do **31 grudnia 2020**. Więcej informacji, a także regulamin dostępny jest na stronie www.bsip.miastorybnik.pl

Młodzieżowa Rada Miasta Rybnika zaprasza do udziału w projekcie na budżet partycypacyjny. Zadaniem jest przygotowanie indywidualnie lub w grupach (max.10 osób) ciekawej propozycji zagospodarowania 10 tyś zł. Projekt można składać **OD STYCZNIA**. Pytania można kierować do Marty Pinior i Mateusza Góreckiego lub napisać na facebooku bądź instagramie MRM.

Zapraszamy do wysyłania na Naszego maila: newsyzpowstancow@gmail.com pomysłów na nowe artykuły w Naszej gazecie, ogłoszenia lub sugestii, co do nauczycieli, z którymi moglibyśmy przeprowadzić wywiad.

Kacik Filmowy Męcin

Horror miesiąca

Czarne święta (1974)

Czarne święta opowiadają historię dziejącą się na kilka dni przed Bożym Narodzeniem

w żeńskim akademiku. Przez nieuwagę mieszkańców do domu dostaje się psychopatyczny morderca. Dziewczęta zaczynają odbierać masowe ilości dziwnych telefonów w których słychać jęki i krzyki. Nieświadome wpierw niczego studentki zaczynają zdawać sobie sprawę, że są w niebezpieczeństwie, gdy ich współlokatorki zaczynają po kolei znikać

i umierać. Nie wiedzą jednak, że ich zagrożenie żyje teraz z nimi pod tym samym dachem.

Film reżyserii Boba Clarka to prekursor slasherów, który powstał w czasie ogromnej mody na horrory. W kwestii zakończenia jest bardzo podobny do innych horrorów tamtych lat, nie ma więc co oczekiwać cukierkowo wesołego zakończenia, chociaż jest ono ciekawe. Aktorstwo i muzyka są dość dobre, po prawie 50 latach nadal się sprawdzają. Film zebrał też dużo negatywnych i oburzonych opinii, ponieważ według wielu osób psuł on anielsko czystą atmosferę świąt, aktualnie większość osób podchodzi do tego inaczej. Nie jest to film wybitny, ale na pewno wart obejrzenia



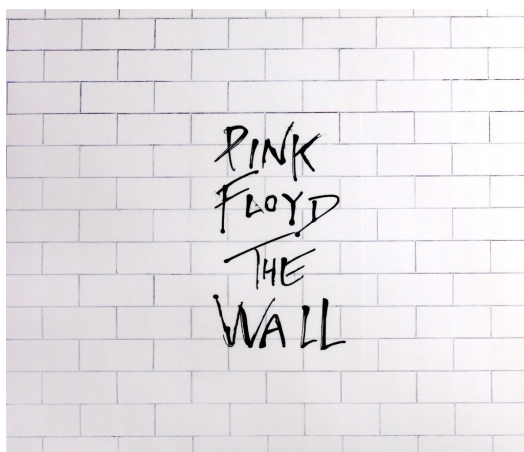
Kacik Muzyczny Mądrak

Album miesiąca - Grudzień

Pink Floyd "The Wall"

The Wall to nie tylko jeden z najlepszych albumów brytyjskiej grupy rockowej Pink Floyd, lecz także jeden z najlepszych albumów wszech czasów. Nie bez powodu został wpisany na 87 miejsce 500 najlepszych albumów wszech czasów magazynu Rolling Stone. Został wydany 30 listopada 1979 roku. Album okazał się jednym z najlepiej sprzedających się w historii muzyki rockowej (23-krotna platynowa płyta) i wywarł znaczny wpływ na muzyków z kręgu rocka. Składa się z 2 części po 13 utworów. Album jest swego rodzaju operą rockową, gdzie pojawiają się liczne wątki autobiograficzne Rogera Watersa (jednego z członków zespołu i głównego twórcę płyty). Za muzyką kryje się historia rockowego artysty o pseudonimie Pink. Wszystkie utwory są ułożone tak, że opisują kolejne etapy z życia bohatera: narodziny, dzieciństwo, czasy szkolne, dorosłość. Brak ojca, który zginął na wojennym froncie, łamiąca indywidualizm szkoła ze znęcającymi się nad uczniami nauczycielami, nadopiekuńcza matka, gasnąca miłość, zdrada dokonana przez żonę, uczucie życiowej pustki - oto zestaw problemów bohatera. W ich wyniku Pink zaczyna budować wokół siebie tytułowy „mur” który odgradza go od świata i sprawia, że staje się wyalienowany. Po tym opisie nie łatwo jest wywnioskować, że album nie należy do radosnych. Jest przygnębiający i nieco psychodeliczny ale też hipnotyzujący i niezwykle głęboki. Warto do niego przysiąść i wsłuchać się w tekst, by dostrzec jego geniusz. W 1982 roku powstał także film "The Wall" inspirowany tym albumem, który warto później obejrzeć, by zatracić się w nim tak samo jak w płycie.

Moja ocena 10/10



Doznamy Nauczycieli i Uczącejmy

Wywiad z panią Sabiną Kotyrbą:

Od ilu lat uczy Pani w Naszej szkole, czy była Pani też uczennicą Powstańców?

W naszej szkole uczę od 2011 roku i niestety nie jestem uczennicą 1 LO.

Co jest najlepszą częścią tej pracy i jakie są największe trudności?

Najlepsze w tym zawodzie dla mnie jest to, że mam nieustanny kontakt z młodymi ludźmi, a więc nie czuję upływu lat, mam takie wrażenie, że moja dusza się nie starzeje. Dzięki tej pracy czuję niezwykłą energię, która wyzwala chęć nieustannego samorozwój. Bycie nauczycielem daje mi poczucie dużej swobody pracy, jestem sobie sterem, żeglarzem i okrętem, dla mnie to trochę jak prowadzenie własnego biznesu, wyznaczam sobie cele, zarządzam, realizuję projekty w warunkach ciągle zmieniającego się otoczenia. Jest to niezwykle wyzwanie, lubię patrzeć na Wasze zmagania, ale największa nagrodą są powroty absolwentów, to znak, że udało nam mi się zbudować przyjazną przestrzeń w tych czasach.

Największą trudnością dla mnie jest pogodzenie się z degradacją zawodu nauczyciela, nie podoba mi się niestabilność wprowadzanych reform.

Jak Pani mija czas w domu na zdalnym nauczaniu? Czy chce już Pani wrócić do normalnego nauczania?

Zdalne nauczanie, takie pojęcie nawet nie śniło mi się w najgorszy nocnych koszmarach. Odliczam czas, kiedy spotkamy się wreszcie bezpiecznie w szkole.

Jakie jest Pani Hobby poza szkołą?

Kocham konie to pasja mojego życia, to zwierzęta z niezwykłym instynktem, mają walory terapeutyczne, każda chwila spędzona z końmi jest radością, daje mi namiastkę wolność i przynosi zapomnienie. Po latach spędzonych na końskim grzbiecie muszę stwierdzić, że dziś bardziej interesuje mnie psychologia tych zwierząt, czyli „Pierwej konia zrozumieć niżli na nim siedzieć”, tym bardziej, że posiadam własne konie.

Jakiej muzyki Pani słucha? Woli Pani książkę czy film?

Oczywiście książka jest najwyższą rozrywką, zawsze wygra u mnie z filmem, rozwija moją wyobraźnię, książki tak samo jak konie pozwalają mi przenieść się w inny wymiar. Muzyka jest terapią, wyzwala w człowieku spokój w tym momencie najbliższa jest mi muzyka klasyczna, ale też skłaniam się w kierunku jazzu.

Czy lubi Pani święta Bożego Narodzenia? Z czym najbardziej się Pani kojarzą?

Nasilający się ciągle konsumpcjonizm świąteczny i marnowanie jedzenia mnie przeraża, czekam na nowe trendy takie jak antykonsumpcjonizm czy etyczna konsumpcja. Moje święta, to czas spędzony z bliskimi osobami, czas dobrych uczynków.

Jaka jest według Pani najlepsza kolęda?

Moja ulubioną kolędą jest ta, co wywołuje u mnie ciarki na plecach, czyli „Bracia, patrzcie jeno”

I na koniec: czy chce Pani coś jeszcze przekazać uczniom Naszej szkoły?

Pamiętajcie, że bycie w szkole to szansa budowania relacji, które trzeba zabrać w swoje dorosłe życie.

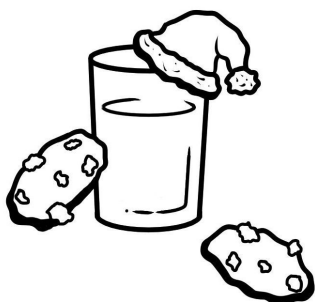
Na koniec przypomnę też przesłanie Konfucjusza, które zawsze na przedsiębiorczości powtarzam, zróbcie wszystko by się dowiedzieć co daje Wam szczęście, powiążcie to z Waszym zawodem i wybierzcie pracę, którą pokochacie, a nie przepracujecie ani jednego dnia w Wasz życiu.



Kacik Kulinary Magia

➔ CHOCOLATE CHIP COOKIES

Słynne amerykańskie ciasteczka z kawałkami czekolady.



SKŁADNIKI

- 100 g masła
- 1 pełna szklanka (155 g) mąki pszennej
 - 1/3 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia
 - 80 g brązowego cukru
 - 80 g białego cukru
 - 1 jajko
- 2 łyżki cukru wanilinowego lub 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
 - 300 g czekolady (po 100 g białej, mlecznej i gorzkiej)

PRZYGOTOWANIE

- Piekarnik nagrzać do 160 stopni C. Przygotować dużą blachę i wyłożyć papierem do pieczenia.
- Mąkę przesiać do miski, dodać sól, sodę, wanilię i wymieszać. W drugiej misce ubijać masło z dodatkiem brązowego i białego cukru przez około 5 minut. Dodać jajko i ubijać jeszcze przez około 5 minut. Dodać sypkie składniki i zmiksować, dodać posiekaną czekoladę (każdą kosteczkę pokroić na 4 kawałeczki) i wymieszać łyżką.
- Nabierać po około 2 łyżki masy, formować kulki wielkości małej gałki lodów i układać na blaszce zachowując kilkucentymetrowe odstępy. Na jednej blaszce zmieści się nam około 9 kulek a z całej ilości masy ulepimy ich około 18 sztuk. Delikatnie - odrobinę, ok. pół centymetra - "uklepać", spłaszczyć palcami wierzch każdej kulki.
- Pierwszą blaszkę z ciastkami wstawić do piekarnika na półkę wyżej niż połowa piekarnika. Piec przez 14 - 15 minut, aż brzegi ciastek zaczną się rumienić. Ciastka wyjmujemy z piekarnika gdy są jeszcze miękkie, zastygają podczas studzenia. Na zewnątrz mają być chrupiące, w środku ciągnące. Upiec drugą partię ciastek.

➔ Wegański bigos z boczniakami

SKŁADNIKI:

1 cebula,	500 g boczniaków,olej,
4 – 6 łyżek oleju,	2 1/2 łyżki sosu sojowego,
1 kilogram kiszonej kapusty,	1/2 łyżeczki syropu klonowego lub innego
2 szklanki wody,	słodzika,
1 łyżka soli,	Przyprawy: 6 ziaren ziela angielskiego,
1/2 szklanki zielonej soczewicy,suchej,	6 liści laurowych,
1 kilogram białej kapusty,	4 goździki,
1 kwaśne jabłko,	3 owoce jałowca,
1 szklanka wody,	1 łyżeczka kminku,
1/2 szklanki czerwonego wina, wytrawnego,	1 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego,
1 – 3 łyżki syropu klonowego lub innego	1 1/2 łyżeczki papryki wędzonej,
słodzika,	1 1/2 łyżeczki papryki ostrej,
1 łyżka koncentratu pomidorowego,	1 łyżeczka cząbru,
10 suszonych śliwek,	1 łyżeczka majeranku,
1/4 szklanki suszonej żurawiny,	1/2 łyżeczki tymianku,
10 g suszonych grzybów,	1/2 łyżeczki ziaren kolendry,
4 łyżki sosu sojowego,sól i czarny pieprz,	1/2 łyżeczki ziaren gorczycy
najlepiej grubo zmielony,	

Przygotowanie:

- Cebulę pokroić w grubą kostkę, kiszoną kapustę posiekać na mniejsze kawałki. Na dnie bardzo dużego garnka rozgrzać dużo oleju, dodać cebulę i smażyć przez 1 minutę. Następnie dodać wszystkie przyprawy i smażyć jeszcze 2 – 3 minuty.
- Do podsmażonej cebulki dodać kiszoną kapustę, wodę oraz sól i gotować wszystko pod przykryciem przez 45 minut.
- W międzyczasie suchą soczewicę ugotować w lekko osolonym wrzątku, białą kapustę posiekać, a jabłko w skórce zetrzeć.
- Ugotowaną soczewicę odcedzić. Kiedy kiszona kapusta lekko zmięknie dodać posiekaną kapustę, starte jabłko i wszystkie pozostałe składniki. Dokładnie zamieszać, przykryć i gotować przez 4 godziny na najmniejszym ogniu, mieszając co godzinę.
- Przed podaniem bigosu przygotować boczniaki. Grzyby pokroić w grube paski wzdłuż blaszek, na dnie największej patelni rozgrzać olej i kiedy będzie bardzo gorący, dodać grzyby

i nie mieszać. Poczekać 1 – 2 minuty i zamieszać dopiero wtedy, ponownie zamieszać po kolejnych 2 minutach.

- Gdy grzyby będą złote wlać sos sojowy, syrop klonowy i intensywnie mieszając odparować płyn. Boczniki przełożyć na papierowy ręcznik i odsączyć.
- Na koniec bigos doprawić solą i pieprzem, w razie potrzeby dodać więcej syropu klonowego lub innego słodzika. Dodać boczniki, krótko zamieszać i podawać z chlebem lub z ziemniakami. **SMACZNEGO!!!**

➔ Zdrowe miodowo-korzenne, kruche ciasteczka, także w wersji wegańskiej

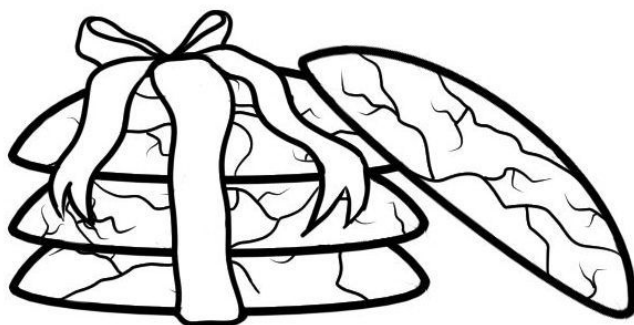
Składniki:

- 2 szklanki mąki orkiszowej razowej
 - ½ szklanki ksylitolu
 - 1 łyżeczka mielonego imbiru
 - ¼ szklanki mleka (zwykłego bądź roślinnego)
- 3 łyżki miodu (w wersji wegańskiej melasy karobowej)
- ⅓ szklanki rozpuszczonego masła klarowanego bądź oleju kokosowego
 - szczypta soli
 - ½ łyżeczki mielonego cynamonu
 - 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki soku z jabłkowego/z cytryny/pomarańczy
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Przygotowanie:

- W jednej misce wymieszać mąkę, sodę, proszek do pieczenia, imbir, cynamon, sól oraz ksylitol
 - W drugiej misce wymieszać miód/melasę, masło/olej, mleko, sok
- Wymieszać razem masy z obu misek (jeśli ciasto jest za suche, dodaj łyżkę wody lub mleka)
 - Rozwałkuj ciasto na 0,5 cm placek i wykrój koła
- Ciastka piecz w 180 stopniach C przez 8-10 minut w programie góra-dół, bez termoobiegu
 - Ciasteczka ostudzić

Smacznego!



➔ Zdrowe pierogi z kapustą i grzybami, także wegańskie

Składniki:

- 500 g mąki orkiszowej
- ½ szklanki ciepłej wody
- płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju (w wersji wegańskiej olej kokosowy)
 - 400 g pieczarek
 - 1 cebula
- 700 g kapusty kiszanej
- 2 łyżki masła (w wersji wegańskiej olej kokosowy)
 - sól i pieprz do smaku w farszu

Przygotowanie:

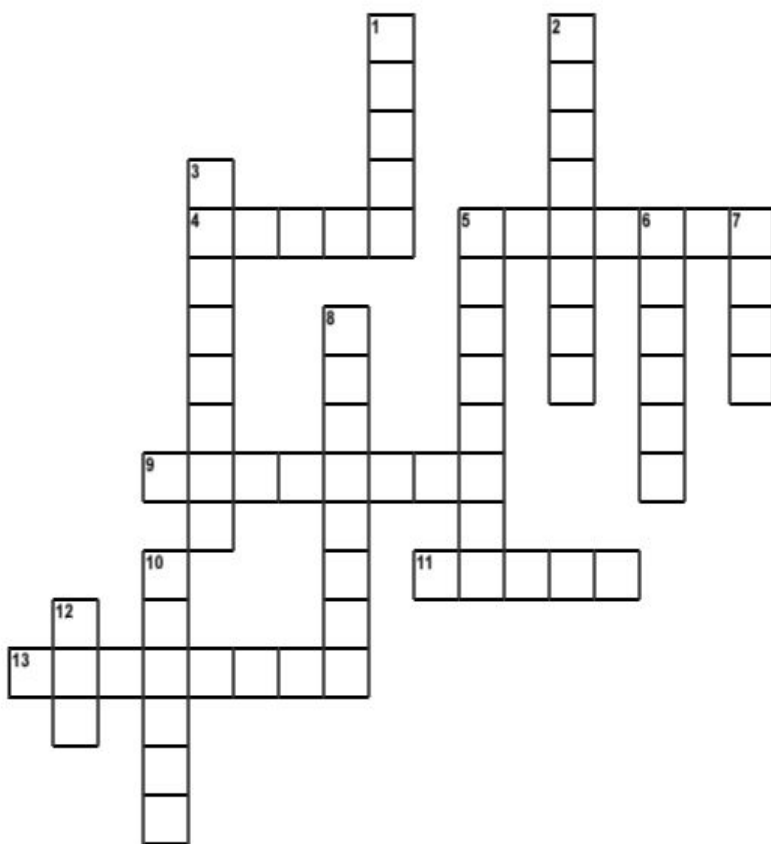
Kapustę kiszoną płuczemy, a następnie gotujemy ok. godzinę. Odcedzamy, studzimy i kroimy drobno. Pieczarki myjemy i kroimy na małe kawałki, cebulę kroimy w drobną kostkę i dusimy na maśle/oleju. Do cebuli wrzucamy pieczarki, doprawiamy

i smażyjemy aż się zarumienią. Całość mieszamy i ewentualnie doprawiamy do smaku.

Na stolnicy do mąki dodajemy wodę, sól, olej i wyrabiamy ciasto (nie może być twarde), w razie potrzeby dodajemy mąkę lub wodę. Ciasto rozwałkowujemy i wykrawamy kółka, do każdego wkładamy farszu i zaklejamy pieroga (farsz nie może dotykać brzegów, inaczej pieróg nie będzie zalepiony wystarczająco mocno i może otworzyć się podczas gotowania. Ciasto, najlepiej podzielić na kawałki i rozwałkowywać tylko jeden na raz, a resztę przykryć ściereką, aby nie wyschło. Do garnka wlewamy wody i gotujemy do wrzenia. Wrzucamy pierogi i gotujemy aż wypłyną

Smacznego!

Grudniowa Krzyżówka Grudniowa



Poziomo:

4. Dla niegrzecznych dzieci
5. Świąteczne ciasto
9. Daje prezenty pod choinkę w Poznaniu
11. Na nich przyjeżdża Mikołaj
13. Na choince

Pionowo:

1. Część karpia, która ma dawać szczęście
2. Miejsce narodzin Jezusa
3. Częsta zupa na wigilijnym stole
5. Msza o północy w Boże Narodzenie
6. Państwo, z którego do Polski przyszła tradycja choinki.
7. Najczęstsza ryba na wigilijnym stole
8. Pod choinką
10. Śląski wigilijny deser z suszonymi owocami
12. Główny składnik świątecznej kutii

Quiz Kołodowy Quiz

1. Z wszystkimi danymi sobie.
2. A ty go matulu w utulaj.
3. Płacze z nie dała mu matula sukienki
4. Witaj w żłobie
5. Ogień blask ciemnieje.
6. Mówią do pasterzy, którzy swych strzegli.
7. Kłaniajcie się nie zbudźcie go ze snu.
8. Narodził się w Pan wszego stworzenia.

Od redakcji

Bardzo miło nam, że dotarłaś/leś do końca. Jest to nasze pierwsze wydanie i gwarantujemy, że nie spoczniemy na laurach. W każdym kolejnym numerze postaramy się przygotować specjalnie dla Was nowy tematyczny kącik. Będziemy chcieli się z Wami dzielić najnowszymi informacjami z życia naszych uczniów, nauczycieli, a także postaramy się przygotować gorące newsy, które dzieją się poza murami naszej szkoły. Gorąco zapraszamy do kontaktu z nami, gdyż bardzo chętnie przyjmiemy ciekawe pomysły na kolejne wydania.

Trzymajcie się ciepłutko !!!

Ekipa gazetki powstańczej <3