

Prorok Niecodzienny

Październik 2015, nr 1



**Jak nie kochać jesieni, jej babiego lata,
Liści niesionych wiatrem, w rytm deszczu tańczących.
Ptaków, co przed podróżą na drzewach usiadły,
Czekając na swych braci, za morze lecących.**

Tadeusz Wywrocki

Trochę o nas.....

Pomysł na tworzenie gazetki szkolnej zrodził się przypadkiem, z chęci działania, przeżycia niezapomnianej przygody, satysfakcji wynikającej ze współpracy i możliwości działania. Nasz zespół redakcyjny:

Marta Szopińska – kocha muzykę, uwielbia czytać książki, nieść pomoc innym, ma trochę rogatą duszę niechętnie się podporządkowuje.

Weronika Szubelko – nieograniczona wyobraźnia pozwala jej na pisanie opowiadań, miłośniczka horrorów, muzyki i późnego wstawania. Boi się pajaków i zamkniętych pomieszczeń.

Kacper Strugała – miłośnik komedii i tańca towarzyskiego, chętnie zagra też w tenisa ziemnego.

Praca w zespole redakcyjnym jest doskonałym uzupełnieniem kształcenia polonistycznego, pozwala na pożyteczne spędzanie wolnego czasu, przygotowuje do samokształcenia, korzystania z różnych dóbr kultury, docierania do informacji, wyrażania swego sądu, a także wszechstronnego rozwoju i wzbogacenia swej osobowości. Masz jakiś pomysł, chcesz się wypowiedzieć, zadać pytanie? **Napisz** lub **dołącz** do naszego zespołu. **Zapraszamy!**

Reddo Doragon

Nasze talenty i zainteresowania



"MISTRZOSTWA WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO"
KL.E 14-15 LAT 16 LISTOPADA 2014 R. KOŁOBRZEG

Nigdy nie przypuszczałem, że będę się zajmował tańcem. Któregoś dnia przeczytałem ulotkę o mającym się odbyć naborze do nowych grup tanecznych w tańcu nowoczesnym. Moja mama nie chciała mnie zapisać więc poszedłem sam i teraz wiem, że pomimo pewnych zawirowań to nie była pomyłka. Po jakimś czasie zrozumiałem że taniec nowoczesny to nie to. Przenieśliśmy się do grupy tańca towarzyskiego. Moją pierwszą partnerką była koleżanka z Wolina lecz nie dogadywaliśmy się i nasza para taneczna się rozstała. Z obecną partnerką Nikolą, bardzo dobrze się dogadujemy, współpraca układa się fajnie, choć Nikola potrafi być bardzo wymagająca. Na razie jest super i mam nadzieję, że tak zostanie. Taniec to jedna z trudniejszych dziedzin sztuki, wymaga talentu, zainteresowania i ciężkiej pracy. Nieodłączną częścią tańca jest również muzyka. Ja pracuję na to by być tancerzem ale nie zawsze jest lekko. Łatwo i wszystko idzie po mojej myśli. Dla mnie taniec jest nie tylko zabawą, zdrową rywalizacją i co najważniejsze moim zamiłowaniem. Taniec daje mi radość i poczucie wartości, zagrzewa do walki, uczy cierpliwości, wytrwałości, współpracy i integracji z innymi.

Moim największym osiągnięciem był występ na turnieju w Kołobrzegu, który został zorganizowany przez tamtejszy Klub Taneczny AMBER Kołobrzeg. Walczyliśmy zaciekle o Puchar Województwa Zachodniopomorskiego w kat. 14-15 lat klasa E. Zdobyliśmy 1 miejsce i zostaliśmy mistrzami tej kategorii w 2014r. (patrz zdjęcie). Ostatnio (październik 2015 r) brałem udział w mistrzostwach organizowanych w Koszalinie przez Federację Tańca Towarzyskiego, na którym zdobyliśmy z partnerką 4 miejsce. Uczęszczam do szkoły tańca towarzyskiego Jantar w Międzyzdrojach .

Kapi-San

1 listopada - święto zmarłych



Uroczystość Wszystkich Świętych jest dla nas wszystkich szczególnym okresem, gdy okazujemy pamięć zmarłym uczestnicząc we mszy świętej czy zapalając znicze. Święto to wywodzi się głównie z czci oddawanej męczennikom, którzy oddawali swoje życie za wiarę w Chrystusa. Papież Grzegorz III w 1731 r. przeniósł to święto z 13 maja na 1 listopada. Odtąd był on poświęcony nie tylko męczennikom, ale i wszystkim świętym kościoła katolickiego.

Kierowanie się słowami ks. Jana Twardowskiego „**Śpieszmy się kochać, ludzi tak szybko odchodzą**” skłania nas do refleksji i przemyśleń nad życiem, jego sensem, przemijaniem.

Hikari

Kącik smakosza.



Dynia - jesienią króluje na stole

Najpopularniejsza w kuchni polskiej, o słodkim pomarańczowym miąższu. Nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania i marynowania. Doskonała na zupę

Dynia Hokkaido - o wysokich walorach smakowych; nie trzeba jej obierać ze skórki.

Doskonała do pieczenia, zup i deserów. W smaku delikatnie orzechowa i kremowa. Miąższ ma suchy i zwięzły.

Dynia Muscat de Provence - wyjątkowo smaczna o intensywnie pomarańczowo-czerwonym miąższu. Doskonała do marynowania i pieczenia. Nadaje się do dań z makaronem i placków.

Dynia makaronowa - delikatna w smaku, po ugotowaniu rozpada się na makaronowe pasemka.

Dynia piżmowa - słodka, o orzechowej nucie i charakterystycznym zapachu piżma.

Doskonała do zup, zapiekanek, chlebów, ciast i deserów. Ugotowana na parze wydobywa słodki, maślany smak.

Dynie ozdobne - niepowtarzalna ozdoba jesiennego stołu.

Właściwości. Dynia, choć sama brzechata, należy do warzyw niskokalorycznych, bogatych w witaminy i składniki mineralne. Zawiera witaminy C, D, B1, B2, PP, kwas foliowy i dużą dawkę beta-karotenu (zwłaszcza pomarańczowa odmiana), mającego działanie antyutleniające, które z kolei przeciwdziała nowotworom i chorobom układu krążenia. Pestki obfitują w duże ilości cynku i lecytyny, a sok z dyni jest najlepszym połączeniem żelaza, miedzi, magnezu i potasu. Jedzenie dyni na pewno wzmacnia układ odpornościowy, pobudza trawienie, obniża poziom tłuszczów we krwi, pomaga zredukować tkankę tłuszczową, działa uspokajająco i pomaga w dolegliwościach nerek.

Przechowywanie. Dynia, jak mało które warzywo może pochwalić się 6-miesięcznym okresem przechowywania. Trzeba jednak spełnić kilka warunków: temperatura nie może przekraczać 10–15° C, dynia powinna być trzymana z dala od bezpośredniego źródła światła, w miejscu przewiewnym. Warzywo to nie lubi niskich temperatur, dlatego przechowywanie całej dyni w lodówce jest niedopuszczalne. Pokrojoną w kawałki i owiniętą w folię spożywczą dynie można przechowywać w lodówce do 5 dni. Dynię można także mrozić. Luźno zapakowane do woreczków kawałki przetrwają w zamrażarce nawet kilka miesięcy. Natomiast dyniowe puree z miąższu najlepiej mrozić w pudełeczkach.

Z czym to się je? Indianie od wieków wykorzystują dynię w kuchni ze względu na jej bogate oleje i białko ziaren. Tak popularna, zwłaszcza w kuchni amerykańskiej, nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania i marynowania. Z miąższu warzywa przygotować można zupę, racuchy, farsz do naleśników, a nawet ciasto czy dżem. Należy go jednak wcześniej upiec lub ugotować, surowy bowiem pozbawiony jest smaku. Oprócz miąższu, w kuchni wykorzystuje się także pestki dyni. Dodaje się je np. do sałatek, ciast, ciasteczek lub chlebów dyniowych. Wyciśnięty z nich zaś olej jest smacznym dodatkiem do wielu potraw – należy jednak pamiętać, by nie używać go do smażenia – pod wpływem, wysokiej temperatury tworzy szkodliwe związki.

Przepis na leczo z soczewicą i dynią

SKŁADNIKI: 2 łyżki oliwy, 1 cebula, 1/2 szklanki czerwonej soczewicy, 500 g dyni, 1 czerwona papryka, 1 mała cukinia (250 g), 1 mały patison lub cukinia (250 g), ostra papryczka (ilość do smaku), 250 ml wrzącej wody, 600 g świeżych pomidorów, sól, pieprz, 1 łyżeczka papryki w proszku

PRZYGOTOWANIE

- W garnku na 1 łyżce oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać drugą łyżkę oliwy i wsypać soczewicę, następnie dodawać po kolei pokrojone warzywa, w międzyczasie co chwilę je mieszając: w pierwszej kolejności obraną i pokrojoną w kostkę dynię, później paprykę, cukinię, obranego ze skórki i pokrojonego kabaczka lub patisona, na koniec dodać pokrojoną w kosteczkę papryczkę chili.

-Doprawić solą, pieprzem, papryką w proszku i zalać wodą. Zagotować, w międzyczasie obrać i pokroić w kosteczkę pomidory. Dodać do potrawy 2/3 pokrojonych pomidorów a resztę zmiksować i również dodać do garnka z warzywami. Wymieszać, zagotować. Gotować przez około 15 minut aż warzywa będą miękkie.

WSKAZÓWKI: zamiast patisona lub kabaczka można użyć więcej cukinii.

Źródło- Internet

Kącik czytelniczy.

Opowiadanie napisane przez uczennicę naszej szkoły.

Diana i złodzieje

Tego dnia na ulicach miasta Quan, było strasznie dużo ludzi. Owe ludziska przemieszczały się to w tę, to we w tę, dosłownie jak mrówki wypuszczone z zamknięcia. Między ciemnymi uliczkami, wypełnionymi osobnikami, z którymi lepiej nie zaczynać, w karczmie Pod Żeliwną Lampą, siedziała dziewczyna. Spod nasuniętego na głowę kaptura, błyszcząły, godne najpiękniejszej niewiasty, zielone oczy. Trzymając w ręku kufel piwa, oglądała nowo przybyłych do karczmy. Jej uwagę przykuł pewien gruby handlarz. Z jego bogato zdobionej kieszeni wystawała błyskotka w postaci naszyjnika.

-Fajnie by było mu zabrać tą zabaweczkę. -pomyślała i zabrała się do roboty. Podeszła do niego dyskretnie i powiedziała:

-Witam pana! Chciałby pan coś kupić? -mężczyzna zmierzył ją wzrokiem, po czym burknął:

-Nie i zjeżdżaj stąd, w tej chwili! -zielonooka, nie zamierzała jednak rezygnować. Jak sęp, latający nad padliną. Postanowiła go śledzić. Dlatego wróciła z powrotem do stolika i cierpliwie czekała.

-Zaczekam, aż będzie podchmielony i wyjdzie z karczmy. Wtedy zabiorę mu ten naszyjnik. Pewnie dostanę za niego kupę dukatów - nagle z tych rozmyślań wyrwał ją przystojny brunet.

-Czy to ty jesteś Diana? -zagadnął.

-Ciii! -szepnęła, zakrywając usta palcem. -Nie tutaj. -dodała i wstając od stolika zaczęła kierować się ku wyjściu z karczmy. Nieznajomy podążał za nią. Gdy znaleźli się na zewnątrz, brunet kontynuował:

-Czy ty jesteś Diana? -dziewczyna zdjęła z głowy kaptur i poprawiła kosmyki złotych włosów, opadających jej na twarz.

-Widzę, że wszyscy mnie już tu znają. -stwierdziła, uśmiechając się słabo. -A ty kim jesteś?

-Nazywam się Zachary. -powiedział z dumą, po czym ukłonił się nisko. Jak tylko usłyszała jego imię, zrobiła wielkie jak spodki oczy, ze zdziwienia.

-Zachary? Ten Zachary? Książę Ludanii i Wysp Zachodnich? -brunet przytaknął. -Więc co tu robisz, do jasnej Anielki? Chyba nie się nie wybrałaś na wycieczkę krajoznawczą, co? -zachichotała. Zachary zaśmiał się nerwowo.

-He, Bardzo śmieszne. Jestem tutaj, bo szukam najlepszego złodzieja w całym królestwie. -wyjaśnił. Diana zmrużyła oczy, zamyślając się.

-Najlepszego złodzieja, tak? Niby po co?

-Później wszystko ci wyjaśnię. Na razie, chodź ze mną -skwitował. Razem zaczęli przeciskać się przez zapełnione uliczki. Gdy dotarli do głównej drogi, stała tam już piękna, złota karetka ze zdobieniami.

-No, no stwierdziła Diana z podziwem.

-Nie gadaj, tylko wsiadaj. -mruknął Zachary. Złotowłosa posłała mu zażenowane spojrzenie i wsiadła do karocy. Po żmudnej i długiej drodze do pałacu, w końcu dotarli na miejsce. Wsiadając, ogarnęła wzrokiem, wielkie pola i sady. Po czym zagwizdała z aprobatą.

-Widzę, że ci się tu nie nudzi. -książę zarechotał i odparł:

-Żebyś wiedziała. Idziesz? -zapytał nagle, kierując się w stronę wielkiego zamczyska. Kiedy znaleźli się już w środku, Diana była pod wrażeniem tych wszystkich bogactw i dosłownie ociekającego złota po ścianach.

-Gdybyś to sprzedał, byłbyś w stanie utrzymać całą Ludanię. -przyznała.

-Co ty nie powiesz? Niestety nie mogę tego sprzedać, dopóki mój ojczym siedzi na tronie.

-powiedział smutnym tonem, po czym zaczął iść wzdłuż długiego korytarza. Po chwili zauważył, że Diana nie idzie za nim, dlatego odwrócił się i ją ponaglił:

-Idziesz?

-Co? Ach, tak. -po jakimś czasie skręcili w ciemny korytarz. Zachary zapalił pochodnię rozświetlając mrok. Dianę zaciekał tatuaż na jego lewej ręce. Nagle coś błysnęło w jej podświadomości. Była pewna, że widziała ten znak. Strzała przebijająca jabłko. Po chwili wpadła w panikę i zaczęła uciekać w drugą stronę. Zachary obrócił się i krzyknął:

-Hej! -po czym zaczął ją gonić. Ponieważ Diana nie zapamiętała drogi powrotnej, zaczęła błądzić w labiryncie korytarzy. Nagle na końcu tunelu ujrzała światło, po czym zaczęła biec w jego stronę. Dotarła do małego otworu z kratą na dole. Była zardzewiała, dlatego szybko ją wyciągnęła i wyczołgała się przez nią na zewnątrz. Będąc już daleko od zamku, uciekła do lasu i schowała się w krzakach.

-Łapać ją, do ciężkiego licha! Nie pozwólcie jej uciec! -usłyszała głos Zacharego. Gdy głosy pomału cichły, Diana wychyliła się ostrożnie i szepnęła do siebie:

-To nie możliwe... Miroth? -teraz już była pewna, że to on. Jej dawny przyjaciel, z czasów dzieciństwa, z którym bawiła się na co dzień. Tylko dlaczego podaje się za księcia Zacharego i próbuje ją złapać? Jaki ma w tym interes?

ciąg dalszy nastąpi.....

Hikari

Migawki z życia szkoły

09.09.2015 r. - odbyło się ognisko integracyjne w świnoujskiej leśniczówce na ul. Krzywej zorganizowane przez panią Patrycję Rytter oraz Dorotę Strzelec. Uczniowie wraz z wychowawcami piekli kiełbaski i brali udział w wielu konkursach, co pozwoliło na lepsze poznanie się przede wszystkim pierwszoklasistów. Do wspólnej zabawy chętniej angażowali się uczniowie starszych klas a nawet nauczyciele. Między innymi odbyły się takie konkursy jak : „Kareta” „Jemy pączki bez użycia rączki”, „Komunikacja w grupie. Celuj długopisem do dziurki”, „Rozpoznawanie smaku i zapachu kuchennych przypraw”.





01.10.2015 r. - w ramach obchodów Światowego Dnia Turystyki uczniowie klas Ia i IIB - Technik Obsługi Turystycznej przygotowali „mini targi turystyczne” . Prezentowali wybrane przez siebie regiony świata i kraju, przebrani w regionalne stroje udzielali informacji o walorach turystycznych danego kraju, przewidziana została także degustacja potraw regionalnych przygotowanych przez uczniów. W trakcie trwania „mini targów turystycznych” uczniowie sprzedawali wypieki własnej roboty. Dochód ze sprzedaży przeznaczono na pomoc zwierzętom w schronisku.



13.10.2015 r. – z okazji Dnia Edukacji Narodowej odbyła się uroczystość szkolna, podczas której uczniowie, nauczyciele oraz pracownicy obsługi uczestniczyli w szkolnym przedstawieniu przygotowanym przez uczniów Technikum pod kierunkiem pani Patrycji Rytter i pani Grażyny Dobosz. Uczniowie recytowali wiersze odpowiednio dobrane i skierowane do każdego nauczyciela i pracownika szkoły. Oprawę muzyczną stanowiła humorystyczna wersja znanej piosenki „My Słowianie”.



GD&U

Zespół redakcyjny

Skład: Weronika Szubelko, Marta Szopińska, Kacper Strugała

Opiekunowie: Grażyna Dobosz

Nasz adres:

Zachodniopomorskie centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Świnoujściu,

72-600 Świnoujście, ul. Grodzka 3

www.medyk@zckziu.uznam.net.pl