



\_bez\_nazwy//

Gazetka szkolna  
wydawana przez  
uczniów Zespołu  
Szkoł im. Andrzeja  
Średniawskiego  
w Myślenicach

2013/2014

listopad — **grudzień**

numer 2

### Od redakcji



Spieszymy do Was z kolejnym — w tym roku drugim numerem gazетки. Jak zawsze znajdziecie w niej trochę aktualności z życia naszej Szkoły. W związku z tym, że

Święta za pasem, zajęliśmy się również i tym tematem. Przygotowaliśmy dla Was kilka niezwykłych potraw na wigilijny stół, radzimy jak zabić nudę i zachęcamy do lektury ciekawej książki.

**Redakcja**

Karol Cież, uczeń naszej Szkoły z klasy 4TI, otrzymał prestiżowe Stypendium Prezesa Rady Ministrów. Jako laureat tego wyróżnienia



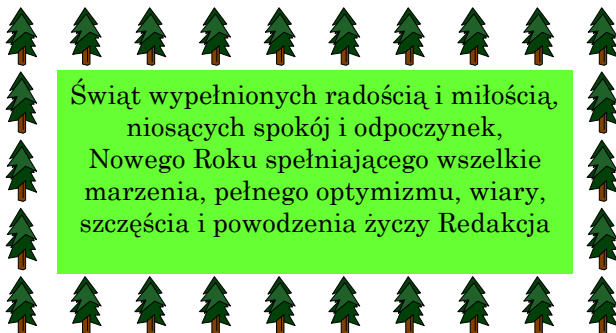
wziął udział w spotkaniu Stypendystów z Małopolskim Kuratorem Oświaty – Aleksandrem Palczewskim. Gratulujemy!

### Kolarz Rafał Majka w ZS

14 listopada na hali widowiskowo-sportowej Zespołu Szkół im. A. Średniawskiego odbyło się spotkanie z kolarzem Rafałem Majką. Rafał nawiązał świetny kontakt z publicznością, którą oprócz uczniów naszej Szkoły stanowili wychowankowie innych szkół myślenickich. Najbardziej zachwyceni byli uczniowie

z pobliskiej Szkoły Podstawowej nr 3, którzy tłumnie ustawili się po autografy. Spotkanie zorganizowały: Wydział Edukacji, Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego oraz Międzyszkolny Ośrodek Sportowy w Myślenicach.

ZS



Świąt wypełnionych radością i miłością,  
niosących spokój i odpoczynek,  
Nowego Roku spełniającego wszelkie  
marzenia, pełnego optymizmu, wiary,  
szczęścia i powodzenia życzy Redakcja

### PREZENT POD CHOINKĘ - KSIĄŻKA DO BIBLIOTEKI!

Czekamy na beletrystykę, lektury, albumy, książki kucharskie, opracowania - każde słowo drukowane jest na wagę złota!  
Na każdego Darczyńcę czeka drobny upominek :)  
Organizatorem akcji jest bibliotekarz szkolny - mgr Arleta Garbień  
Akcja trwa  
**od 16 grudnia  
do 16 stycznia.**

## Na europejskim talerzu

**Jak jadają Niemcy, a jak Brytyjczycy? Co jest specjalnością tych narodów? Tajniki kuchni niemieckiej i angielskiej zgłębiali uczniowie klasy 3TG podczas warsztatów "Na europejskim talerzu - poznaliśmy języki, poznajemy kuchnie".**

Warsztaty zostały dofinansowane przez Gminę Myślenice oraz przez Stowarzyszenie "Pomoc Zespołowi Szkół im. Andrzeja Średniawskiego w Myślenicach". Udział w nich wzięli uczniowie klasy 3TG, którzy na degustację przygotowanych przez siebie potraw zaprosili kolegów z klasy 1TG wraz osobą towarzyszącą z klasy trzeciej gimnazjum. W tym celu przygotowali oryginalne zaproszenia i plakaty, m.in. w języku angielskim i niemieckim pod okiem nauczycielek A. Kosowskiej i M. Leśniak. Przygotowano również gazetki tematyczne o tradycjach kulinarnych Niemców i Brytyjczyków.

Krzysztof Jakubiak, Ewelina Jamróz, Anna Ulman, Mateusz Dziewierski, Michał Kęsek, Małgorzata Pustelnik, Marianna Dąbrowska i Weronika Druzgała pod okiem nauczycielek Agaty Róg i Małgorzaty Kęsek już

od wczesnego rana przygotowali w kuchni oryginalne smakołyki. Były to m.in.: gulasz wołowy z kluseczkami, sałatka ziemniaczana, sandwiche, sos Cumberland, szarlotka po angielsku, placek drożdżowy z brzoskwinia, kielbasa pieczona na cebuli. Zwieńczeniem przygotowań była dekoracja stołu i zapewnienie oprawy muzycznej. Goście dopisali i z wielką ochotą próbowali potraw kuchni niemieckiej i angielskiej. Na koniec przygotowano karty dań w językach angielskim i niemieckim zawierające przepisy na przyrządzone potrawy.

Udział w tych warsztatach był dla uczniów klasy pierwszej zachętą do aktywnego uczestnictwa w podobnych przedsięwzięciach. Dzięki temu projektowi uczniowie poznali różnorodność kuchni innych krajów, poszerzyli swoją znajomość przepisów kulinarnych, a nawet zostali zachęceni do spróbowania nowych, innych potraw, co niesie ze sobą aspekt zdrowego odżywiania. Łączyć przyjemne z pożytecznym - takie hasło patronuje zawsze warsztatom organizowanym w naszej Szkole i trzeba przyznać, że po raz kolejny zostało zrealizowane perfekcyjnie.

AG

## Średniawski w obiektywie

Cykl swoich zdjęć nazwałem "Widok z mojego okna". Wiem, ktoś może powiedzieć, że poszedłem na łatwiznę, ale z drugiej strony nie każdy może się rozkoszować takim widokiem jak ja :)

Dwa pierwsze zdjęcia to połączenie świata wirtualnego ze światem rzeczywistym "Średniawskiego". Ja jako informatyk często zapominam, w którym świecie się obecnie znajduję. "Średniawski" nocą przypomina mi stok narciarski czyli moją kolejną pasję (oczywiście oprócz fotografii).

Zdjęcie z mgłą trochę podrasowałem, ale zrobione zostało wczesnym rankiem jeszcze przed wyjściem do szkoły. Podkreśla ono nie tylko moje zafascynowanie techniką, ale także chciałem pokazać naszą szkołę o różnych porach dnia. Kolejne zdjęcie to zabawa perspektywą. Ostatnie zdjęcie to moja prywatna planeta "Średniawskiego".

**Bartłomiej Ziółkowski**  
kl. 1TI

*Opis pracy nagrodzonej w tegorocznym Turnieju Wiedzy o Patronie Szkoły.*

## Wizyty zawodoznawcze

### Na Politechnice Krakowskiej...

W poniedziałek 18 listopada uczniowie z klas 1TA, 1TR i 2TA uczestniczyli w prelekcji poprowadzonej przez dr. hab. inż. arch. Piotra Patoczkę, na Wydziale Architektury PK. Spotkania te należą już do tradycji naszej Szkoły. Profesor opowiadał nam m.in. o historii uczelni i jej funkcjonowaniu oraz o kryteriach przyjmowania studentów. Informacje te są bardzo cenne, ponieważ uczniowie wiedzą już na początku swojej drogi edukacyjnej jak osiągnąć zamierzony cel jakim są studia. Obejrzelśmy również prace studentów wiszące na korytarzach uczelni. Następnie odwiedziliśmy zajęcia prowadzone przez pracownika wydziału - dr inż. arch. Tatianę Tokarczuk. Dzięki jej uprzejmości uczniowie zobaczyli jak wyglądają ćwiczenia na wyższej uczelni i mogli się choć na chwilę poczuć studentami. Zwiedziliśmy także kolekcje roślin ozdobnych Uniwersytetu Rolniczego. Profesor Patoczka obiecał nam, że zorganizujemy wspólnie warsztaty, na których on sam pokaże uczniom jak pracować ołówkiem. Podkreślił również, że nie umiejętności są najważniejsze, ale pracowitość i doskonalenie swojego warsztatu.

red.

### ... i w Nosalowym Dworze

Dnia 27 listopada 2013 roku uczniowie klasy pierwszej technikum żywienia i usług gastronomicznych odbyli staż wizytę zawodoznawczą w Nosalowym Dworze Resort&Spa w Zakopanem w ramach projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce”. W czasie wizyty młodzież zwiedziła czterogwiazdkowy Hotel Grand Nosalowy Dwór i zapoznała się z funkcjonowaniem takiego przedsiębiorstwa od kuchni. Przyjęci zostaliśmy przez pana Marcina Lankosza, który oprowadził nas po obiekcie i opowiedział na czym polega praca w hotelu na poszczególnych działach np. recepcja, obsługa pokoi, obsługa konferencji, restauracji. O pracy na kuchni opowiedział nam szef zmiany, który przedstawił młodzieży plusy i minusy pracy kucharza.

### A Paulina i Marianna za granicą :)

Tej jesieni dwie uczennice naszej Szkoły - Marianna Dąbrowska i Paulina Wierciak - uczestniczyły w wyjazdach zagranicznych w ramach projektu "Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce". Marianna była gościem niemieckiej szkoły Ernst-Benary-Schule, która naucza w systemie dualnym - w czasie ucześnieństwa do szkoły zawodowej uczeń pobiera praktyczną naukę zawodu (płatną) w odpowiednio przystosowanym do celów kształcenia przedsiębiorstwie. Wraz z niemieckimi uczniami uczestniczyła m.in. w lekcji na temat wegetarianizmu, wykładzie pt. "Kraj kawy" prowadzonym przez baristę, a także w lekcji w szkolnej rzeźni, gdzie specjalista przeprowadził rozbiórkę tuszy wołowej. Paulina pojechała do francuskiej szkoły St. Genis-Laval. W tamtejszej szkole zawodowej uczniowie pracują przez trzy tygodnie, a kolejne trzy chodzą do szkoły w ramach doskonalenia zawodowego. Uczestniczyła we francuskich lekcjach chemii, biotechnologii i mikrobiologii. W ramach nauki zawodu uczestnicy projektu zwiedzali farmę, która produkuje mleko dla firmy "Danone", a także zakład przetwórstwa żywności i zakład przetwórstwa mięsa. Marianna i Paulina zgodnie podkreślają, że wyjazd był dla nich przede wszystkim ciekawą przygodą. Pomimo, że obawiały się tego wyjazdu, nie żałują swoich decyzji.

## Moje początki w wolontariacie

Od dnia 7 listopada 2013 roku należę do wolontariatu w Polskim Stowarzyszeniu na Rzecz Osób z Upośledzeniem Umysłowym Koło w Myślenicach z siedzibą na Osiedlu 1000-lecia 18a.

Uważam za dobrą decyzję to, że zaczęłam pomagać innym ludziom. Zanim zostałam wolontariuszką przeszłam bezpłatne szkolenia z zakresu aspektów prawnych, medyczno-pielęgniarskich, socjalnych oraz psychologicznych opieki nad osobami niepełnosprawnymi i ich bliskimi, a także kurs pierwszej pomocy przedmedycznej.

Wyróżniamy dwa rodzaje wolontariatu: wizyty w domu i pomoc w ośrodku. Sam wybierasz, który wolontariat chcesz wykonywać.

W wolontariacie nie jest powiedziane ile czasu masz poświęcić swoim podopiecznym – spędzasz z nimi tyle czasu ile możesz i chcesz. Tak naprawdę wolontariuszem może zostać każdy, nie jest do tego potrzebne specjalne wykształcenie. Praca wolontariusza polega na pomocy osobom niepełnosprawnym w ich codziennych czynnościach, jak i na zagospodarowaniu ich wolnego czasu.

Bycie wolontariuszem przynosi korzyści obu stronom: dla wolontariusza jest to możliwość poznania samego siebie, zdobycia nowych umiejętności oraz możliwość zdobycia nowych doświadczeń ze spotkania z drugim człowiekiem.

**MP**

Dnia 10 grudnia odbyła się Powiatowa Licealiada w Piłce Koszykowej Dziewcząt. W zawodach brały udział cztery drużyny reprezentujące: Liceum Ogólnokształcące im. T. Kościuszki, ZSP Małopolską Szkołę Gościnności im. T. Chałubińskiego, ZSTE im. M. Reja oraz Zespół Szkół im. A. Średniawskiego. Reprezentantami naszej Szkoły były: Małgorzata Szklarz 2TA, Mariola Flazik 2TA, Wioletta Tokarz 2TA, Weronika Urbaniak 2TA, Anna Figlewicz 4TA, Paulina Zięba 2TG, Anna Druzgała 2TG i Anna Kudła 2TA. Po zaciętej walce zwyciężyła ZSP Małopolska Szkoła Gościnności. Gratulujemy zwycięstwa i życzymy dalszych sukcesów na zawodach rejonowych.

**MS**

W dniach 4 i 11 grudnia 2013 roku odbyło się szkolenie z zakresu BLS - pierwsza pomoc w sytuacji nagłego zagrożenia życia z użyciem defibrylatora.

W szkoleniu wzięli udział uczniowie klas trzecich w ramach realizowanego przez Powiat Myślenicki projektu "Edukacja z zakresu bezpieczeństwa i pierwszej pomocy w Powiecie Myślenickim i Kantonie du Valais." Zajęcia były prowadzone przez Certyfikowanych Instruktorów Polskiej i Europejskiej Rady Resuscytacji - Katarzynę Szoch-Jędrys i Krzysztofa Kowala wraz z wolontariuszami Powiatowej Szkoły Młodych Ratowników.

## Pierwsza pomoc

Dzięki tym zajęciom młodzież mogła nabyć umiejętności posługiwania się defibrylatorem, wykonać czynności ratujące życie: resuscytację krążeniowo-oddechową, wykonać pozycję bezpieczną, sprawdzić przytomność i oddech. Oprócz zajęć praktycznych uczniowie mogli ugruntować i poszerzyć swoją wiedzę teoretyczną dotyczącą udzielania pierwszej pomocy, która niewątpliwie pozwoli im być skutecznymi ratownikami w sytuacjach kiedy będą świadkami przykrego wypadku.

**KS**

### Napisałiśmy 771 listów!

Dobiegł końca tegoroczny XIV Maraton Pisania Listów w obronie praw człowieka na świecie organizowany przez Amnesty International. Już po raz szósty do tej akcji włączył się Zespół Szkół im. A. Średniawskiego w Myślenicach, gdzie od początku jego organizatorką jest Joanna Ryś.

W tym roku dodatkowe stanowisko maratonowe zostało zorganizowane przez ZS w Bibliotece Pedagogicznej, gdzie myśleniczanie i nie tylko mogli się włączyć do tej szczytnej akcji. W bibliotece, gdzie przez dwa dni dzielnie dyżur pełniły: Beata Łojek i Patrycja Drabik z kl. 3TR oraz Anna Ulman

i Weronika Druzgała z kl. 3TG, zostało napisanych 88 listów, do których dołączono te napisane przez Dyрекcję, nauczycieli, uczniów i absolwentów „Średniawskiego”, co dało ogólną liczbę 771 listów.

Co roku celem akcji jest napisanie jak największej liczby listów w obronie konkretnych osób więzionych lub represjonowanych za swoje przekonania polityczne czy religijne. Wśród tych, dla których pisane były listy w tym roku, znaleźli się m.in. pokojowi demonstranci z Majdanu na Ukrainie, przywódca lokalnej społeczności lekarz dr Tun Aun z Birmy, poddana torturom Miriam Lopez z Meksyku, pobity, wrzucony w ogień i pozostawiony na pewną śmierć Hakan Yaman z Turcji oraz represjonowani mieszkańcy wiosek z palestyńskich terytoriów okupowanych.

Dziękuję wszystkim, którzy włączyli się w tegoroczny maraton: Dyrektorowi Jerzemu Cachlowi, nauczycielom, pani Krystynie Łętocha – Dyrektorowi Biblioteki Pedagogicznej oraz pracującym tam paniom bibliotekarkom, absolwentom, a przede wszystkim wam drodzy uczniowie, bo bez was osiągnięcie tak imponującego wyniku byłoby niemożliwe.

JR



amnesty international

### Odpowiedzialność karna nieletnich

W ramach corocznych spotkań klas pierwszych technikum z pracownikami Komendy Powiatowej Policji w Myślenicach uczniowie klas 1TA, 1TI, 1TR i 1TG w dniu 28.11.2013 r. wzięli udział w prelekcji przeprowadzonej przez rzecznika prasowego, aspiranta Szymona Salę.

Tematem spotkania była "Odpowiedzialność karna nieletnich".

Mówiąc o przepisach prawa aspirant Szymon Sala zwrócił szczególną uwagę na postanowienia Kodeksu Karnego, Wykroczeń oraz Ustawy o postępowaniu w sprawach

nietletnich i wynikające z nich skutki.

Podczas prelekcji omówiono m.in. pojęcia nietletniego, młodocianego, czynu karalnego i demoralizacji. Rzecznik poruszył też problem nadużywania alkoholu, wagarów, zażywania narkotyków, cyberprzemocy, podrabiania dokumentów i korupcji.

LG

## Świąteczne podróże kulinarne

### *Dania*

Kolację podaje się dość wcześnie. Większość ludzi jada w Wigilię pieczoną kaczkę, ale często jest również pieczona gęś lub wieprzowina z chrupiącą skórką. Kaczka lub gęś faszerowana jest jabłkami i suszonymi śliwkami, i podawana z ziemniakami, czerwoną kapustą, buraczkami i żurawinową konfiturą. Na deser podaje się ryż a l'amande z gorącym wiśniowym sosem lub "risengrod", jeśli ktoś bardzo chce się trzymać tradycji. W misie z deserem ukryty jest migdał. Szczęśliwy znalazca migdała otrzymuje specjalny prezent. Czasami prezenty takie kupują goście zaproszeni do świątecznego stołu.

### *Irlandia*

Tradycją jest przygotowanie świątecznych wypieków, puddingu oraz mięsa zapiekanego w cieście - mince pie. Do świątecznego stołu zasiada się już o trzeciej po południu. Na pewno znajdują się na nim: wędzony łosoś z chlebem sodowym, sałatka z krewetek i inne dania z ryb. Post kończy się przed północą. Najpopularniejszą świąteczną potrawą jest gotowana wołowina. Główne potrawy świąteczne to indyk, szynka,

sos borówkowy, chleb, parówki, ziemniaki i warzywa. Podaje się też krakersy.

### *Włochy*

We Włoszech tradycja bożonarodzeniowa nierozzerwalnie związana jest z religią chrześcijańską. Przed Wigilią obowiązuje ścisły post, a święta rozpoczynają się 24 grudnia uroczystą wieczerzą. Tradycyjne potrawy to: ryby, sałatki, słodczyce i owoce. Tego dnia nie jada się mięsa. Bożonarodzeniowe słodczyce to głównie ciasteczka nadziewane figami i orzechami.

### *Portugalia*

Na kolację wigilijną jada się tu wieprzowinę i frutti di mare, czyli owoce morza z nieodzownym dorszem. Do dorsza gotuje się kapustę, robi krokiety z ryb, na deser podaje się różne ciasta. Najbardziej typowe dania to m.in. rabanadas - grzanki moczone w słodkim mleku i obsmażone, pasteis de doce de grao - ciasteczka z marmolady z grochu, bolo de manteiga - baba maślana, broas de mel - piernik, palitos de amendoa - słomki migdałowe.

### *Francja*

Uroczysta kolacja wigilijna to w Alzacji - pieczona gęś, w Burgundii - indyk, a w Paryżu - ostrygi. Tradycją wigilijną jest również wypiekanie trzynastu chlebów - symbolizujących dwunastu apostołów i Jezusa. Po uroczystej kolacji zostawia się na dworze płonące świeczki na wypadek gdyby przechodziła Matka Boska.

### *Belgia*

Na bożonarodzeniowym stole w Belgii mogą się znaleźć zarówno ostrygi, homary, indyk, baba z kremem mokka. Jada się rodzaj kutii z pęczakiem. Głównym daniem jest dziczyzna w sosie śliwkowym. Belgowie nie jedzą ryb słodkowodnych, z wyjątkiem pstrągów.

KŚ



## Na europejskim wigilijnym talerzu

### PUDDING IRLANDZKI

#### Składniki:

100 g dobrej gorzkiej czekolady  
 100 g masła  
 2 jajka  
 120 g cukru pudru  
 2 łyżki mąki  
 1 płaska łyżeczka cukru wanilinowego  
 2 łyżeczki likieru pomarańczowego (opcjonalnie)  
 bita śmietana (do podania)

#### Przygotowanie:

Masło z czekoladą roztopiamy w kąpieli wodnej. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do schłodzenia. W dużej misce ubijamy jajka z cukrem (pudrem i wanilinowym) na gładką masę, następnie dodajemy mąkę i mieszamy całość. Ostudzoną czekoladę z masłem ostrożnie łączymy z ubitą mieszaniną jajeczną i przelewamy do uprzednio przygotowanych kokilek. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 200 stopni C przez ok. 18 minut.



### CIASTO STOLLEN

#### Składniki:

1/2 szklanki mleka,  
 20 g drożdży,  
 310 g mąki,  
 60 g cukru,  
 5 łyżek oleju,  
 2 jajka,  
 50 g orzechów,  
 50 g migdałów,  
 50 g rodzynek

#### Przygotowanie:

Do 1/2 szklanki letniego mleka wkruszyć 20 g drożdży, dodać po łyżce cukru i mąki. Odstawić do wyrośnięcia.

Rozczyn wlać do 300 g mąki, dodać 50 g cukru, 5 łyżek oleju i 2 jajka. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Po 50 g orzechów i migdałów posiekać i dodać 50 g rodzynek do ciasta, wyrobić ponownie.

Uformować w kształt przypominający nowo narodzone dzieciątko, zawinięte w becik (tak robią Niemcy, my możemy zostać przy tradycyjnym cieście).

Ułożyć na blasze i posmarować dwoma żółtkami. Pozostawić do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 200 stopni C przez 30-40 minut, uważając, bo nawet po 20 minutach ciasto może być dobre.

### CIASTEczKA Z FIGAMI

#### Składniki:

##### na ciasto:

75g ma-  
 sla  
 szklanka  
 mąki  
 3 łyżki  
 cukru  
 pudru  
 łyżeczka  
 wanilio-  
 wego ekstraktu  
 1 żółtko



##### nadzienie:

200g suszonych, niezbyt twardych fig  
 3 łyżki płynnego miodu

#### Przygotowanie:

Ze składników na ciasto szybko wyrobić ciasto, tylko do połączenia się w kulę składników. Zawinąć w folię spożywczą, spłaszczyć i wstawić do lodówki. Figi poprzekrawać na ćwiartki, ewentualnie usunąć twarde ogonki. Zmiksować w blenderze z miodem aż masa stanie się mocno klejąca o niewielkich grudkach. Rozwałkować ciasto na prostokąt o wymiarach około 20/35-40cm. Przekroić wzdłuż na pół. Na każdej połówce umieścić na środku nadzienie delikatnie je uciśkając. Założyć pozostałe brzegi ciasta zamykając nadzienie. Dokładnie posklejać, odwrócić złączeniem do dołu.

## Lars Kepler „Hipnotyzer”

Spotkać dobrą książkę, która ma w sobie to „coś”, jest naprawdę ciężko. Chociaż do wyboru jest tak wiele pozycji, nie każdą można „pochłonać” jednym tchem. „Pamiętasz więcej, niż Ci się wydaje” – tak brzmią słowa na okładce „Hipnotyзера” Larsa Keplera. Jak sam tytuł mówi, książka hipnotyzuje od samego początku. Czyta się szybko, chociaż to za mało powiedziane, ponieważ pomimo ponad 600 stron nie odczuwa się zniechęcenia, wręcz przeciwnie, aż chciałoby się, by tych stron było więcej i by powieść ciągnęła się dalej i dalej. Cała akcja utworu rozgrywa się w czasach współczesnych w Szwecji w grudniu, czyli jest to idealny kryminał na długie i mroźne wieczory.

Od początku poznajemy głównego bohatera, tytułowego „hipnotyzer”, Erika Maria Bark, który z niewyjaśnionych z początku powodów przestał zajmować się hipnozą. Mieszka razem z żoną Simone i synem Benjaminem. Wszystko wydaje się zwyczajne, dopóki Erik nie dostaje telefonu w środku nocy od komisarza kryminalnego – Joona Linna. Komisarz prosi go o pomoc w związku z rodziną, gdzie wszyscy oprócz syna – Josefa Eka i, jak się później okazuje,

je, najstarszej siostry – Evelyn, zostali brutalnie zamordowani. Josef jest w fatalnym stanie i nie może zostać przesłuchany, jednak aby można było znaleźć sprawcę musi złożyć zeznania. Jedyнным sposobem, aby jak najszybciej dowiedzieć się kto zabił rodzinę Eków, jest poddanie Josefa hipnozie. Po namowie Joona, Erik podejmuje się tego, co wywołuje serię wydarzeń, których główny bohater by się nigdy nie spodziewał. Chciał zapomnieć o przeszłości jednak ona wróciła jak buimerang wplątując w to jego rodzinę i przy okazji odnajdując mordercę. Jednak to nie wszystko. Wśród całego zamieszania wplecione są retrospekcje z przeszłości Erika, gdzie odnajdujemy powody, dla których zrezygnował on z hipnozy, ale też poznajemy jego grupę badawczą i ich „domy strachów”, które odegrają nie małą rolę w całej historii. To nie koniec. Można sobie zadać również pytania podczas czytania np. Jakie relacje są pomiędzy rodzeństwem Eków? Dlaczego Evelyn nie mieszkała z rodziną tylko ukrywała się? Jaki związek z całą sprawą ma była pacjentka Erika,

Eva? I oczywiście główne pytanie – kto zamordował rodzinę Josefa? Mogę podpowiedzieć tylko tyle, że sprawca jest dużo bliżej niż się to się wydaje.

Jeśli zapytałby mnie ktoś dlaczego warto przeczytać ten kryminał, to odpowiedź jest bardzo prosta. Po pierwsze bohaterowie, ciekawi i nietypowi. Zwłaszcza postać Joona Linna, który zawsze wie, że będzie tak a nie inaczej. Następnie fabuła. Mamy do czynienia z dość złożoną i szybką akcją, gdzie wszystko się łączy, tak jakbyśmy układali puzzle. Kolejną zaletą jest styl pisania. Książka jest tak skonstruowana, że pomimo dużej objętości czyta się ją w błyskawicznym tempie. Nie jest to też pozycja wyłącznie dla tych, którzy lubią kryminały. O nie! Każdy może ją przeczytać i zachęcam do tego, aby strona za stroną wplątać się w wir zagadek z teraźniejszości i przeszłości „Hipnotyзера”, który przy okazji czaruje i urzeka nas swoją opowieścią.

KŚ





## Jak się nie nudzić w Świąta?

mają dzień wolny. Nieczynne są sklepy, szkoły, instytucje, ale i miejsca, gdzie człowiek chętnie udałby się, aby spędzić w jakiś konstruktywny sposób dzień wolny. Oczywiście wolne dni w święta są jak najbardziej zasłużone, więc to oczywiste, że kto nie musi, nie idzie do pracy. Wykorzystujemy ten czas często na spotkania z dawno nie widzianymi członkami rodziny lub przyjaciółmi, z którymi nie widzujemy się często. Ale przecież powiedzenie mówi: „co za dużo, to niezdrowo” i jest w tym wiele prawdy. Ciągłe przesiadywanie za stołem i objadanie się jakże przepysznyimi potrawami na pewno nie służy dobrze naszemu zdrowiu (choć potrafi nas bardzo zrelaksować i oderwać się od codzienności). Poza tym w pewnym momencie możemy poczuć się znudzeni biernym świętowaniem. Co zatem robić, by nie wpaść w świąteczną nudę? Na pewno należy za-

planować sobie **spacer**. Spacerowanie ma praktycznie same zalety: dotlenia organizm, spala spożyte niedługo wcześniej kalorie. Do tego można połączyć spacer z ucztą duchową: warto przejść się po kościołach i obejrzeć **szopki**. W wielu miastach organizowane są rozmaite świąteczne wydarzenia: czy to **koncerty** kolęd, czy to przedstawienia **jasełek**, które w różny sposób przedstawiają sceny narodzenia Jezusa w Betlejem. Jeśli nie chcemy oglądać szopek i innych przedstawień świątecznych, a lubimy spędzać czas na świeżym powietrzu warto wybrać się z najbliższymi na stok lub lodowisko aby

uprawiać **zimowe sporty**. Jeżeli już kompletnie nie chce się komuś wychodzić z domu, to pozostają do wyboru inne rozrywki: **gry, filmy czy w końcu dobre książki**, na które normalnie w ciągu roku nie mamy czasu. Istnieją również ciekawe **gry planszowe**. Propozycji jest sporo. Można również wykonać różne ciekawe **ozdóbki na choinkę** lub też sprawdzić się w roli projektanta i zaprojektować własne **kartki świąteczne**, które można później wysłać do swoich najbliższych.

MF

Okres świąt Bożego Narodzenia to jeden z niewielu okresów, gdy praktycznie wszyscy



## Tradycyjne potrawy wigilijne



W okresie noworocznym bardzo istotne jest, aby podawane jedzenie miało symboliczne znaczenie i było dobrą wróżbą na przyszłość. W tym celu przygotowuje się takie potrawy, które według wierzeń przynoszą zdrowie, pomyślność i bogactwo. Dlaczego akurat dwanaście potraw powinno znaleźć się na stole podczas tradycyjnej Wigilii? Według tradycji chrześcijańskich symbolizowały dwunastu apostołów. Z kolei według

wierzeń ludowych nawiązywały do liczby miesięcy w roku. Mimo że Wigilia jest posiłkiem postnym, to nasi przodkowie uczynili z tego ograniczenia prawdziwą ucztę dla podniebienia. Tradycja nakazywała skosztowania wszystkich potraw, aby kolejna wieczerza wigilijna była równie dostatnia. A co powinno znaleźć się na wigilijnym stole?

Barszcz czerwony z uszkami  
Zupa grzybowa  
Kapusta z grochem  
Karp  
Śledź  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Kompot z suszu  
Kluski z makiem  
Makowiec  
Kutia  
Piernik  
Chleb

**KŚ**

## MAKOWIEC

70 g margaryny Kasi  
250 g mąki  
20 g drożdży  
150 g cukru  
130 ml mleka  
1 jajko  
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej  
400 g masy makowej z puszki  
100 g cukru pudru  
Przygotuj rozczyń, mieszając w naczyniu pokruszone drożdże, pół szklanki letniego mleka i po łyżce mąki i cukru. Odstaw na chwilę w ciepłe miejsce. Gdy rozczyń podwoi swoją objętość, dodaj resztę mąki, sól i cukier, wymieszaj. Kasię rozpuść, przestudź i wlej do miski z mąką. Dodaj jedno jajko. Wszystko wymieszaj, a następnie wyrabiaj ok. 5 min mieszadłami miksera. Gdy masa stanie się gładka, odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie wyłóż ciasto na obsypany mąką stół i jeszcze raz krótko zagnieć. Ciasto rozwałkuj na duży prostokąt, posmaruj masą makową i zwiń. Struclę przelóż do wyłożonej papierem do pieczenia podłużnej formy i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. Piecz w 180 st. C około 35 minut. Cukier puder wymieszaj z 2 łyżkami wody i utrzyj na gładki lukier. Ostudzone ciasto polukruj i posyp skórka pomarańczową.

## CZERWONY BARSZCZ

### Składniki:

0,5 l kwasu buraczanego,  
1 kg buraków,  
6 dag suszonych grzybków,  
seler, pietruszka, marchewka,  
cebula, sól, pieprz, czosnek,  
cukier

### Przyrządzenie:

Wyszorowane buraki obrać i pokroić w cienkie plastry, wrzucić do słoja i zalać przegotowaną ciepłą wodą, dodać kawałek razowego chleba ze

skórką i kilka ząbków czosnku. Odstawić w ciepłym miejscu. Po kilku dniach zlać do butelek i szczelnie zamknąć. Obrane jarzyny wraz z grzybami, czosnkiem i przyprawami gotujemy w garnku z wodą. Następnie dodajemy pokrojone w plastry buraki. I dalej gotujemy. Na koniec doprawiamy przyprawami. Przed podaniem, cedzimy barszcz, dodajemy kwas buraczany i przyprawiamy do smaku. Czysty barszcz podajemy z uszkami.

## Ozdoby świąteczne

### Te na zewnątrz i te do wewnątrz...

Niedźwiedź polarny  
z akrylu



Szyszki jodłowe z wosku



Łańcuch świetlny  
z akrylu



Dekoracyjne  
bukszpany



Lampa dekoracyjna



Wieniec świetlny



Rustykalny wieniec  
metalowy



Dekoracja bożonarodzeniowa do wnętrza może być tradycyjna, elegancka lub nowoczesna, kolorowa i wesoła, kontemplacyjna lub ekstrawagancka. Od klasycznych gwiazd, choinek i świeczników w kształcie łuku, aż do nowoczesnej dekoracji bożonarodzeniowej. Zwłaszcza podczas tej ciemnej i zimnej pory roku pożądane jest każde światło, które emanuje serdecznością i dobrym humorem - w szczególności w formie wesołej kolorowej dekoracji bożonarodzeniowej na zewnątrz. Dekorację bożonarodzeniową na zewnątrz łączy się także z pięknymi wspomnieniami z dzieciństwa. Coraz bardziej lubiane są na przykład duże podświetlane postaci. Wykonane z różnych materiałów, jak na przykład z tworzyw sztucznych najwyższej jakości drzewka o wyglądzie prawdziwego bukszpanu, wyposażone w wiele lampek stanowią udaną dekorację bożonarodzeniową na zewnątrz.

**\_bez\_nazwy//**

Zespół Szkół im. A. Średniawskiego  
ul. 3 Maja 97b 32-400 Myślenice  
Tel.: 12 2720118 Faks: 12 274 35 65  
E-mail: biblioteka@sredniawski.pl  
www.sredniawski.pl

Redakcja:  
Karolina Światłoń, Mariola  
Flazik, Klaudia Śmietana,  
Weronika Urbaniak, Małgorzata  
Pustelnik.

Opiekunowie merytoryczni:  
Elżbieta Górecka,  
Arleta Garbień

**Kolory świąt Bożego Narodzenia**  
w tradycyjnych stylizacjach to oczywiście czerwony, zielony, złoty i srebrny. Jeśli jednak w tym roku mamy ochotę stworzyć modną i nowoczesną aranżację to na kolor przewodni świąt Bożego Narodzenia wybierzmy biały i srebrny

**Znaczenie kolorów Bożego Narodzenia :**

**Zielony :** zdrowie, narodziny, choinka bożonarodzeniowa

**Czerwony :** ciepło, empatia, energia witalna i spełnienie życzeń, blask świec i gwiazda betlejemka, nieodłączny towarzysz każdego Świąt Bożego Narodzenia.

### Sonda świąteczna

W naszej Szkole przeprowadziliśmy wywiad z uczniami i nauczycielami, w którym kluczowym pytaniem było „Z czym kojarzą ci się święta?”

Udzielonych zostało mnóstwo odpowiedzi. Najczęstszą odpowiedzią było to, że to czas, który spędzamy z rodziną i przyjaciółmi. Niektórzy odpowiedzieli, że to czas, który przeznaczają na odpoczynek, inni że święta kojarzą im się z mandarynkami. Pojawiła się także bardzo komiczna odpowiedź, a mianowicie że święta kojarzą się z promocjami w sklepach. Były również odpowiedzi, związane z wigilią, prezentami itp.

**WU**

Jak co roku 6 grudnia z murów Średniawskiego wyruszył Święty Mikołaj, aby rozdać prezenty dzieciom w Samorządowym Przedszkolu nr 1 w Myślenicach. W tym roku Mikołaj przywędrował z prawdziwą obstawą: były dwa aniołki – pomocnice pilnujące porządku i diabelek, który swoimi widelkami zachęcał dzieci, aby były grzeczne. Maluszki przywia-

### Mikołajowo...

ły nas piosenkami i wierszykami. Każdy chciał „przybić piątkę” Mikołajowi i pozować na jego kolanach do zdjęcia. Było dużo uśmiechów, radości z otrzymanych prezentów, a także upominków dla Mikołaja, jak na przykład samodzielnie upieczone pierniczki czy piękne rysunki. Mikołajowy nastrój

udzielił się nawet samej pani dyrektor mgr Elżbiecie Cygal, która chętnie sfotografowała się z Mikołajem i jego świtą. Na koniec Mikołaj zawitał jeszcze do gabinetu naszego Dyrektora, aby i jemu wręczyć prezent: odrobinę słodyczy za to, że Dyrektor był grzeczny i różgę, aby pamiętał, że w przyszłym roku musi być jeszcze grzeczniejszy :) Tegoroczny Mikołaj jest już za nami, ale uczniowie Średniawskiego myślą o kolejnym roku i spotkaniu z przedszkolakami. A ja, jako opiekun, patrząc z perspektywy lat zastanawiam się, kto bardziej się cieszy z tych spotkań: czy przedszkolaki, że dostały prezenty, czy nasi uczniowie, którzy w tak prosty sposób dali maluchom tyle szczęścia i radości.

**MJC**