_bez_nazwy//

Gazetka szkolna redagowana przez uczniów Zespołu Szkół im. Andrzeja Średniawskiego

2018/2019 **wrzesień — październik**

numer 1

Na Suchej

15 września w Porębie na Suchej Polanie odbyły się uroczystości upamiętniające 74. rocznicę walk partyzanckich i późniejszych pacyfikacji okolicznych wiosek. Program zlotu obejmował mszę św. w intencji partyzantów i poległych za Ojczyznę z udziałem pocztów sztandarowych, Apel Poległych, złożenie wieńców i rekonstrukcję historyczną bitwy partyzanckiej.

Za obsługę gastronomiczną uroczystości odpowiadali uczniowie naszej szkoły: Aneta Machał i Magdalena Ryś z kl. 2TG, a także chętni do współpracy absolwenci technikum żywienia i usług gastronomicznych – Karolina Suder i Szymon Ruśkowski.

GA

Witajcie!

W tym roku szkolnym zmieniła się całkowicie redakcja naszej gazetki. Zachęcamy do zapoznania się z nowymi tekstami i nowymi Redaktorkami. W tym numerze przeczytacie m.in. o Narodowym Czytaniu i o wizycie Anatoma w naszej szkole. Mamy też dla Was przepisy na pyszne ciacha i rozgrzewające herbatki. Miłej lektury!

CIEPŁE STRONY JESIENI

Jak wiadomo, jesień to powszechnie niezbyt lubiana pora roku… Częste przeziębienia, niższe temperatury i deszczowa pogoda lubią niszczyć nasze plany. Warto wtedy zaopatrzyć się w ciepły kocyk, cierpliwość i dobrą książkę. Sezon na „siedzę w domu, bo mi zimno” uważam za oficjalnie otwarty po ostatnich chłodnych dniach, które prędzej czy później przyniosą nam zimę. Biblioteka szkolna zaopatrzyła się ostatnio w nowe znakomitości! Są dostępne dla każdego i na pewno pozytywnie zajmą czas wszystkich zmarzluchów i tych, którzy lubią poleniuchować. W bibliotece czeka na Was przemiła pani Arleta Garbień i na pewno pomoże wybrać coś na jesienne aury, by móc rozpływać się w dziełach jakże niedocenianej literatury :). Pisząc o książkach, chciałabym także zachęcić do zajrzenia na bloga naszej koleżanki, która dzieli się recenzjami przeczytanych pozycji. Tam znajdziecie wskazówki, na które z nich warto zwrócić uwagę. Szukajcie pod linkiem https://zaczytani.eu/.

AZ

Czytaliśmy „Przedwiośnie”

Już na początku roku szkolnego mieliśmy okazję uczestniczyć w szkolnych obchodach Narodowego Czytania „Przedwiośnia”.

Imprezę zorganizowały nauczycielki Elżbieta Górecka i Arleta Garbień. Przy pomocy uczennic z klas 2TG/TR oraz 4TR przygotowano na hali sportowej wystawę na temat „Przedwiośnia”, jego autora i realizacji filmowych.

Można było zapoznać się z życiorysem pisarza, jego książkami, obejrzeć fragment „Przedwiośnia” w reż. F. Bajona i fotosy z filmu, przeczytać artykuł nt. związku idei szklanych domów z współczesną architekturą czy przybić pamiątkową pieczątkę. Elementem z przymrużeniem oka była miniwystawka przedmiotów związanych z rodziną Baryków – zgromadzone eksponaty to np. czapka wojskowa Seweryna Baryki z Wielkiej Wojny czy ulubiony pierścień Jadwigi. Dodatkową, słodką atrakcję stanowiły cukierki zawinięte w kolorowy papier z wybranymi cytatami z „Przedwiośnia”. Jednak najwięcej zaciekawienia wzbudziły uczennice przebrane w stroje nawiązujące do epoki dwudziestolecia międzywojennego, które opowiadały o Żeromskim i jego dziele, a także wcieliły się w postacie trzech kobiet z życia Cezarego: Laurę, Wandę i Karolinę. Ich występy za każdym razem były nagradzane oklaskami. W obchody włączył się również dyrektor Jerzy Cachel, który przeczytał uczniom fragment powieści.

AG

Przepis

W jaki sposób można zrealizować zajęcia profilaktyczne, które zainteresują młodzież? Wystarczy zaprosić rapera, który opowie swoją historię, a przy okazji pokaże swoje umiejętności wokalne.

W ramach dwóch godzin zajęć lekcyjnych uczniowie naszej szkoły uczestniczyli w prelekcji na temat tego, w jaki sposób narkotyki oraz problemy alkoholowe w domu mogą mieć negatywny wpływ na życie. Anatom (pseudonim artystyczny), a tak właściwie Jakub Nowak wraz ze swoim kolegą Bartkiem odwiedzili naszą szkołę, aby opowiedzieć o swoich przeżyciach. Obydwaj mieli niegdyś problemy z narkotykami, a także innymi uzależnieniami. Pochodzą ze środowisk, w których patologia była codziennością. Mimo wszelkich przeciwności losu takich jak m.in.: samotność, ucieczka z domu w młodym wieku, depresja i chęć samobój-

na sukces

stwa – dziś osiągnęli sukces. Ich prelekcja była także ich świadectwem wiary, historią, w jaki sposób nawrócili się na drogę chrześcijańską. Jak mówią „Gdy nie było nikogo przy mnie, Bóg ze mną zawsze był”. Bartek przebył długą drogę poprzez uzależnienia, poprawczak i samotność. Prowadzi swój fanpage na facebooku „Z buta do Maryi”, na którym opisywał swoją wędrówkę pieszą z Warszawy do Medjugorie. Jakub – jak mówi o sobie „zdolny leń” – już jako dziecko zaczynał swoją przygodę z rapem, jednakże zaprzepaścił szansę przez narkotyki, alkohol i imprezy. Na początku występował pod pseudonimem Baku. Po nawróceniu wrócił do rapu, zaczął swoją karierę jako Anatom. Teksty jego piosenek opisują jego przejścia w życiu, a także przekazują, że to Jezus pozwolił mu poukładać swoje życie i być tym kim jest dziś.

Jakub i Bartek jeżdżą po szkołach, ośrodkach wychowawczych i innych tego typu miejscach, aby przekazać młodzieży, że mimo wszelkich przeciwności da się odbić od dna, a i nawet pochodząc z patologicznej rodziny i mając trudny start, można osiągnąć sukces. Nie zawsze przychodzi to łatwo, czasem trzeba przejść wiele, ale w końcu się uda. Wystarczy tylko znaleźć tę właściwą drogę, tak jak oni po wielu latach odnaleźli drogę z Jezusem. Nie wstydzą się swojej wiary i podkreślają, że wiara w życiu jest bardzo ważna.

Po wysłuchaniu historii o życiu naszych gości odsłuchaliśmy kilka utworów autorstwa Anatoma takich jak „Infamia”, „Przepis na sukces” czy „Ja wybieram Ciebie”. Na koniec każdy z uczniów mógł przybić piątkę z artystą i zrobić sobie z nim pamiątkowe zdjęcie. Myślę, że taka pogadanka dala wielu osobom powód do refleksji. Widać było, że uczniowie byli bardzo zaciekawieni taką formą prelekcji, gdyż słuchali w skupieniu i ciszy. Czekamy na więcej takich ciekawych osób, które zechcą w interesujący sposób przedstawić prawdziwe historie o życiu.

NM

Jak zadbać o zdrowie jesienią?

Początek jesieni to czas zmian w przyrodzie, ale i w naszym ogólnym samopoczuciu. Czujemy się zmęczeni, apatyczni, ospali, często dopada nas grypa, męczy nieustanny katar i kaszel. Jednak zamiast biec do apteki po leki, warto zaufać naturze i postawić na odpowiednią profilaktykę. To ona stanie się orężem do walki z pierwszymi oznakami choroby. Wraz z nadejściem jesieni znacząco spada odporność naszego organizmu. Skoki ciśnienia atmosferycznego, spadki temperatury, zimny wiatr sprzyjają przechłodzeniu naszego organizmu.

Jak więc należy chronić się przed przeziębieniem i dbać o siebie jesienią?

1. Zbilansowana dieta

Jest ona bardzo ważna, powinna być wzbogacona w niezbędne witaminy i minerały. W sezonie jesiennym , kiedy narażeni jesteśmy na liczne infekcje, powinniśmy szczególną uwagę zwracać na to, co jemy. Powinniśmy jeść dużo warzyw i owoców, unikać przetworzonej żywności.

2. Odpowiednio się ubieraj

Pomimo tego, że za oknem świeci piękne słońce, nie oznacza to, że temperatura jest równie zadawalająca. Włóż kurtkę, ciepłe buty, zakryj również szyję.

3. Używaj chusteczek jednorazowo

Gdy masz katar, pamiętaj, aby chusteczki wykorzystywać jednorazowo. Dzięki temu zmniejszysz rozprzestrzenianie się wirusów i bakterii.

4. Aktywność fizyczna

Z jesienią najbardziej kojarzą się nam wieczory spędzone z dobrą książką, pod kocykiem, z ciepłym napojem. Nie należy zapominać jednak o aktywności fizycznej, która jest bardzo ważna. Wystarczy chociaż 20 minut dziennie, które przeznaczymy np. na spacer.

5. Pamiętaj o myciu rąk

Dzięki niemu zapobiegniesz rozprzestrzenianiu się zarazków.

KW

Jesienne herbatki

Herbata z goździkami i pomarańczową nutą

Składniki:
szklanka czarnej herbaty
2 goździki
plaster pomarańczy
miód

Sposób przygotowania:
Do zaparzonej, gorącej herbaty dodajemy goździki, miód do smaku oraz plaster pomarańczy.

Goździki mają działanie przeciwwirusowe i antybakteryjne. Poza tym zawierają wapń, żelazo, potas oraz witaminy A i C.

Limonkowa herbata z miodem i imbirem

Składniki:
szklanka zaparzonej herbaty
2 plastry limonki
miód, najlepiej lipowy
szczypta mielonego imbiru

Sposób przygotowania:
Do gorącej herbaty dodajemy limonkę, imbir oraz miód do smaku.

Imbir oprócz tego, że mocno rozgrzewa cały

organizm, ma również właściwości przeciwzapalne, dzięki czemu leczy przeziębienia. Poza tym jest bogatym źródłem witamin: C, A, B2, P, PP, soli mineralnych i mikroelementów.

Herbata z lipy

Składniki:
2 łyżeczki suszonych kwiatów lipy
wrzątek
sok malinowy

Sposób przygotowania:
Do szklanki wsypujemy dwie łyżeczki kwiatów i zalewamy wrzątkiem. Zostawiamy pod przykryciem na 15 minut, następnie wlewamy odrobinę soku malinowego dla smaku.

Herbata z lipy działa rozgrzewająco, napotnie, pomaga zwalczyć gorączkę, udrażnia drogi oddechowe i działa wykrztuśnie. Idealna w okresie jesienno-zimowym, gdyż doskonale wspomaga odporność organizmu.

Malinowa herbata z cynamonem

Składniki:
torebka ekspresowej herbaty malinowej
szczypta cynamonu
łyżeczka miodu, najlepiej lipowego

Sposób przygotowania:
Herbatę malinową zalewamy wrzątkiem, zaparzamy. Dodajemy cynamon, miód.

Owoce i liście maliny mają działanie przeciwzapalne, moczopędne. Działają przeciwgorączkowo i napotnie. Zawierają mnóstwo witamin, m.in. C, E, B1, B2, B6, wzmacniają odporność organizmu.

KW

Andrzejki

Co to za święto?

Andrzejki to wieczór wróżb, który przypada na noc z 29 na 30 listopada. Dzień ten jest zarazem początkiem starego i końcem nowego roku liturgicznego. Andrzejki, potocznie nazywane też ostatkami, stanowią ostatnią okazję do hucznych zabaw. Po ostatniej szalonej nocy bowiem nadchodzi adwent, w którym kościół zakazuje urządzania hucznych zabaw.

Kim był św. Andrzej?

Św. Andrzej był pierwszym z 12 powołanych apostołów. Jako pierwszy też głosił Ewangelię w Bizancjum, dlatego historia przypisała mu również miano pierwszego biskupa konstantynopolitańskiego. Za swoje nauki został skazany na śmierć męczeńską. Jest patronem narodów słowiańskich.

Skąd wywodzą się Andrzejki?

Tradycja wieczoru wróżb i lania wosku sięga aż do czasów pogańskich.

Andrzejki znane były jako jędrzejki nie tylko w Polsce, ale też (pod innymi nazwami) w innych krajach Europy. Pojawiły się prawdopodobnie około XII wieku, a do Polski przywędrowały dopiero w wieku XVI.

Wierzono wtedy, że duchy błądzące po Ziemi pomagają ludziom odkryć karty przyszłości. Według niektórych podań Andrzejki, podobnie jak imię Andrzej, pochodzą z Grecji, według innych z Niemiec, gdzie Andrzej to najważniejszy ze świętych.

GŻ

Wróżby andrzejkowe

Lanie wosku:

Najbardziej rozpowszechnioną wróżbą było lanie na wodę roztopionego wosku przez ucho od klucza, a następnie odczytywanie kształtów zastygniętego wosku, najlepiej z cienia rzucanego na oświetloną ścianę.

I tak: anioł oznaczał szczęście, gwiazda – powodzenie, kwiat – smutek, orzeł – osiągnięcie zamierzonych celów, serce – wielką miłość.

Wyścigi butów:

Aby dowiedzieć się, która z grona wróżących wyjdzie pierwsza za mąż, należy buty z lewej nogi ustawić rzędem w kącie pokoju. Ostatni w kolejce przestawiany jest na początek i właścicielka buta, który pierwszy dotknie progu lub wyjdzie za drzwi, jako pierwsza wyjdzie za mąż.

Szpilki:

7 lub 13 szpilek włożyć do kubka, potrząsnąć i wysypać na stół przykryty obrusem. Odczytać litery utworzone ze szpilek:

A. podróż lub przeprowadzka,

E. pomyślność w miłości i w pracy, a jeśli litera jest odwrócona – przejściowe kłopoty,

H. szczęście w miłości, małżeństwo,

K. sukces zawodowy,

L. ostrzega przed złodziejami, a jeżeli odwrócona – przed chorobą lub wypadkiem,

M. wyjątkowo korzystna propozycja,

N. okres dobrej passy,

T. pomoc przyjaciół,

W. uwaga na oszustów,

V. ostrzeżenie przed próbą wykorzystania wróżącej osoby,

X. ogólne szczęście.

Imię przyszłego małżonka:

1. Wypisać kartki z imionami i włożyć pod poduszkę; rano wyciągnąć jedną z nich – wyciągnięte imię to imię małżonka. 2. Wyciąć serce z papieru i wypisać na nim imiona, odwrócić kartkę i szpilką przebić serce; imię przebite to imię przyszłego męża. Jeżeli szpilka trafi na puste miejsce, trzeba czekać do następnego roku.

Wróżba z jabłek:

Podczas tej zabawy należy obrać jabłko, a skórki wyrzucić za siebie. Z rozrzuconych na podłodze ostrużyn próbujemy odczytać inicjały ukochanej lub ukochanego.

GŻ

Dynia – królowa jesieni

Skąd się wzięła?

Dynia należy do najstarszych roślin uprawianych na świecie.

Indianie zamieszkujący tereny obecnego Peru hodowali ją już 7 tysięcy lat temu! Do Europy dynia dotarła w XVI wieku za sprawą Hiszpanów i od tego mniej więcej czasu była znana i uprawiana w Polsce, głównie dla pestek wykorzystywanych jako przekąski i w celach leczniczych. Miąższ najczęściej wyrzucano – niektórzy robią tak do dziś, a to wielki błąd, ponieważ miąższ dyni jest bardzo smaczny i zdrowszy niż wiele innych warzyw.

Dlaczego warto ją jeść?

Dynia jest bogata w karoten, witaminy A, C, PP, witaminy z grupy B, jak również wapń, magnez, żelazo, fosfor, kwas foliowy, pektyny i kwasy organiczne.

Ze względu na sporą zawartość węglowodanów dynia szybko syci, dostarcza błonnika, przy czym jest niskokaloryczna i zupełnie pozbawiona sodu. Dlatego pomaga przy odchudzaniu i jest dobra dla osób z nadciśnieniem.

Ponadto wzmacnia układ odpornościowy, alkalizuje i odkwasza organizm, pobudza trawienie i odtruwa jelita, zaopatruje organizm w witaminę D, pomaga zredukować tkankę tłuszczową i obniża poziom tłuszczów we krwi, odciąża trzustkę, wzmacnia osłonki włókien nerwowych, działa uspokajająco i moczopędnie, pomaga w dolegliwościach nerek i gruczołu krokowego

Im dynia bardziej pomarańczowa, tym większy udział witaminy B1 i betakarotenu.

Dynia nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania i marynowania, a co ważne, nawet po obróbce termicznej nie traci cennych właściwości.

Można z niej zrobić zupę, sos, gulasz, pierogi, nadzienie do naleśników, ciasto, zdrowe pieczone frytki i wiele innych potraw – wszystko zależy od wyobraźni…

Dynia jest również symbolem święta hallowe-en oraz ciekawą ozdobą domu i ogrodu.

A więc łapmy za dynie i pozwólmy im się zadomowić na stałe w naszym domu!

GT

Zaduszki

Każdy z nas ma kogoś, kto odszedł z tego z świata. Wspominamy ich 1 i 2 listopada, czyli w dni Wszystkich Świętych. W dzisiejszych czasach wielu młodych ludzi myśli tylko o tym, aby odpocząć od szkoły czy pracy. Nie zdają sobie sprawy z tego, że akurat w ten dzień możemy pomóc duszom, które przebywają w czyśćcu, aby dostały się do nieba.

Jak w dzisiejszych czasach obchodzimy dzień Wszystkich Świętych?

W Polsce: odwiedzamy groby naszej rodziny i znajomych. Ku ich pamięci zapalamy symboliczny znicz, którego celem jest pokazanie, że pamiętamy, pomimo iż nie ma ich przy nas. Drugim krokiem jest modlitwa za dane dusze. Jest ona czasem krótka, ale dotycząca bezpośrednio naszych bliskich, a niekiedy są to słowa, których nie wypowiedzieliśmy do poszczególnych osób.

***

W Szwecji nie obchodzi się dnia Wszystkich Świętych, lecz odwiedza się zagajniki pamięci, gdzie rozsypuje się prochy zmarłych, którzy nie chcieli tradycyjnego pochówku.

***

We Francji nie ma zwyczaju palenia zniczy na grobach, lecz młodzi ludzie chodzą po cmentarzu i czuwają przy pomnikach swoich idoli. Najczęściej śpiewają ich znane piosenki, aby w ten sposób uczcić pamięć o artystach.

***

W Holandii nie obchodzi się dnia Wszystkich Świętych. Takim świętem jest dla Holendrów 4 maja, tzw. dzień upamiętniania zmarłych, którzy polegli. Przy pomnikach upamiętniających np. ofiary II wojny światowej są składane kwiaty.

***

Rosjanie obchodzą święto zmarłych w niedzielę wielkanocną. To właśnie wtedy gromadzą się przy grobach bliskich.

***

W Meksyku święto to jest obchodzone radośnie. Ludzie spotykają się na cmentarzach nie tylko modląc się, ale także spożywając posiłek „ze zmarłymi”, ponieważ dla nich także jest przygotowana porcja.

Każdy kraj to inna kultura, wszystkie wyróżniają się na swój sposób. Nieważne, w jaki sposób jest obchodzone święto pamięci o zmarłych ani w jaki dzień, lecz to, czy podchodzimy do tego z szacunkiem i czy nasze gesty są szczere.

AM

Przepisy do jesiennej herbatki

Ciasto karmelowo-budyniowe na herbatnikach

Składniki:

masa krówkowa (400 g)

herbatniki (600 g)

śmietanka 30% (500 ml)

mascarpone (250 g)

budyń o smaku waniliowym (2 opakowania)

mleko (750 ml)

masło (200 g)

cukier waniliowy (1 opakowanie)

gorzka czekolada (50 g).

Przygotowanie:

1. Budynie wymieszaj z 250 ml mleka. Pozostałe mleko zagotuj z cukrem wanilinowym. Wlej rozmieszany proszek budyniowy z cukrem do zagotowanego mleka, wymieszaj energicznie trzepaczką i zagotuj. Zdejmij z ognia i wrzuć kostkę masła do garnka. Gdy się rozpuści, wymieszaj wszystko do uzyskania gładkiej masy.

2. Dno formy (wymiary 20 × 30 cm) wyłóż papierem do pieczenia. Na dnie rozłóż pierwszą warstwę herbatników i wyłóż na nią masę kajmakową (krówkową). Następnie przykryj ją drugą warstwą herbatników, na której rozłóż masę budyniową. Przykryj ją kolejną warstwą herbatników.

3. Śmietankę ubij mikserem. Gdy piana stanie się sztywna, zmniejsz obroty miksera i dodawaj porcjami mascarpone. Wyłóż pianę na trzecią warstwę herbatników. Posyp startą czekoladą.

4. Włóż do lodówki na kilka godzin.

Jesienne ciasto z orzechami, powidłami i bezą

Składniki:

4 szklanki mąki pszennej

350 g masła, zimnego

3/4 szklanki cukru pudru

6 żółtek

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 opakowanie cukru wanilinowego.

Wykonanie:

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać, dodać masło, posiekać szybko nożem do momentu, kiedy ciasto będzie przypominało kruszonkę. Dodać żółtka, cukier, cukier wanilinowy i szybko zagnieść (można również zmiksować w malakserze). Z ciasta uformować kulę, spłaszczyć je, owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 2 godziny.

Ponadto:

6 białek

200 g drobnego cukru do wypieków

1 słoiczek powideł śliwkowych (250 ml)

200 g łuskanych orzechów włoskich, posiekanych.

Krem:

500 ml mleka

2 żółtka

3 łyżki mąki pszennej

2 łyżki skrobi ziemniaczanej

3 łyżki cukru

1 cukier wanilinowy

150 g masła, w temperaturze pokojowej.

Formę o wymiarach 38 × 24 cm (wymiary dolne) wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Jedną część schłodzonego ciasta wyłożyć do formy, wylepić dno, wyrównać. Posmarować połową powideł śliwkowych.

Białka ubić w misie miksera na sztywną pianę, pod koniec dodając cukier, łyżka po łyżce, powoli. Połowę ubitych białek nałożyć na powidła, posypać połową orzechów włoskich. Piec w temperaturze 180°C przez około 45-50 minut. W taki sam sposób postąpić z resztą ciasta kruchego, by powstały dwa jednakowe blaty. Przygotować krem. Jedną szklankę mleka zagotować z cukrami. Drugą zmiksować z żółtkami, mąką i skrobią (jak na budyń), dodać do gotującego się mleka, zagotować. Ostudzić, przykrywając folią spożywczą (folia powinna dotykać powierzchni budyniu). Masło utrzeć na puch. Stopniowo dodawać wystudzony budyń, cały czas ucierając (miksując).

Na pierwszy placek nałożyć krem maślany, wyrównać. Przykryć drugim blatem, odwracając go uprzednio warstwą orzechowo-śliwkową do dołu i polać polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa:

75 g masła

150 g czekolady, pół na pół gorzkiej z mleczną.

W małym garnuszku umieścić masło, roztopić. Zdjąć z palnika, dodać posiekaną czekoladę, poczekać do jej roztopienia, mieszając od czasu do czasu. Polać po cieście. Ciasto schłodzić. Przechowywać w lodówce.

_bez_nazwy//

Zespół Szkół im. A. Średniawskiego
ul. 3 Maja 97b 32-400 Myślenice
Tel.: 12 2720118 Faks: 12 2743565
E-mail: sekretariat@sredniawski.pl

Redakcja:
Weronika Kurowska, Aneta Machał, Natalia Mleczek, Magdalena Ryś, Gabriela Tupta, Karolina Wilkosz, Alina Zięba, Gabriela Żegleń

Opiekunowie merytoryczni:
Elżbieta Górecka
i Arleta Garbień

Barwy jesieni

Jesień jest porą roku, która niewątpliwie kojarzy nam się ze zmianą pogody, a co za tym idzie przeziębieniem, wieloma przysmakami takimi jak jabłka czy dynie, ale także z opadającymi liśćmi, które w imponujący sposób zmieniają nasze krajobrazy w malownicze, niczym jak z obrazka lasy i parki. Pierwsze tygodnie tegorocznej jesieni to było prawdziwe babie lato, słońce ogrzewało nas swoimi ostatnimi ciepłymi promieniami, lasy i parki zaczęły przeobrażać się w miejsca, gdzie można było podziwiać całą paletę barw, począwszy od brązu, przez żółcie, aż do czerwieni. Jednak czy zastanawialiście się kiedyś, dlaczego to właśnie na jesień robi się tak kolorowo? Ja też nie, dopóki nie zaobserwowałam, że przy jesiennych często przytłaczających szarościach nieba natura daje nam wiele innych kolorów, ktore mają, pomimo braku słońca, dodać nam energii :) A oto kilka przykładów:

Żółty – Jest kolorem radosnym. Ma za zadanie dodawać energii i pewności siebie. Pomaga także się skoncentrować.

Pomarańczowy – to kolor bardzo energetyczny. Dodaje więc chęci do działania i sprzyja pogodnym myślom.

Brązowy – jest to barwa, która daje poczucie bezpieczeństwa. Dodaje harmonii i spokoju w codziennym życiu.

Czerwony – ma za zadanie pobudzać. Pomaga osobom przemęczonym.

WK