

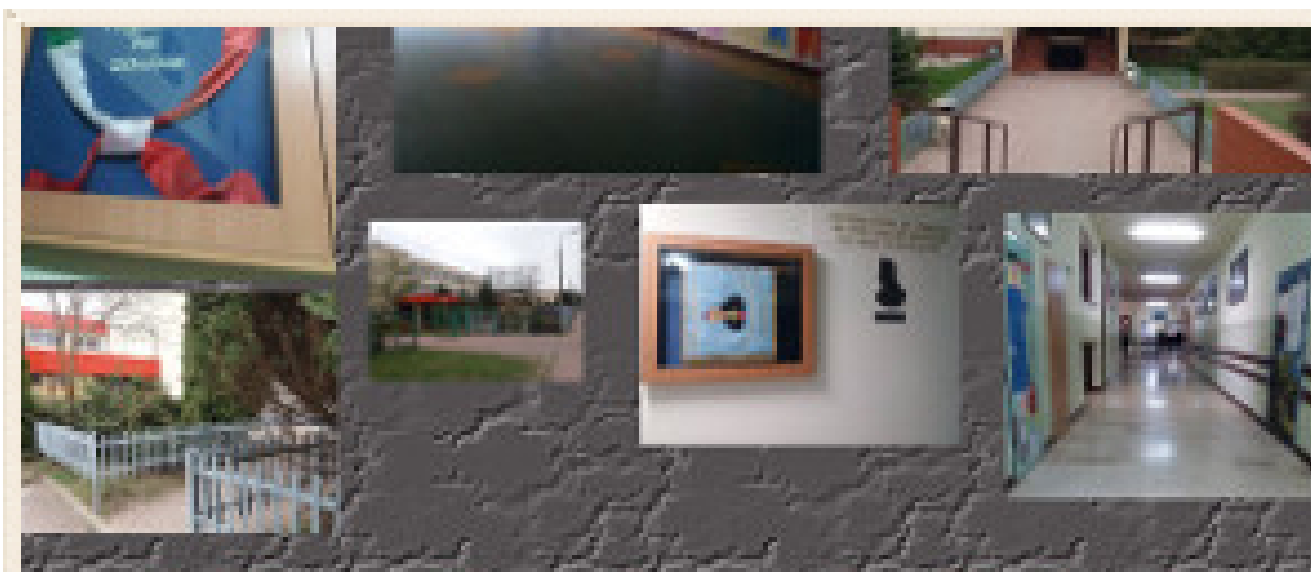
Impresje na temat szkoły

Prezentujemy prace konkursowe przygotowane przez uczennice klasy 2e



Szkoła

Patrycja Dmitrowicz



Szkoła

Publiczne Gimnazjum nr.4 w Siedlcach

Weronika Okuniewska

Sprawdzone sposoby na komary

Rozpoczął się sezon na komary, jak sobie z nimi radzić?

Wybór preparatów, które mogą nas ochronić przed pokąsaniem przez komary jest spory. Ale równie szeroki jest katalog domowych sposobów walki z krwiopicjami. Komary nie lubią podobno zapachu cebuli, warto więc plasterki tego warzywa rozłożyć w pobliżu miejsca, w którym przebywamy. Podobnie działa ocet i terpentyna. Odstraszająco ma działać też zapach liści pomidorów. Niektórzy radzą również smarowanie się olejkiem waniliowym, wykorzystywanym do ciast. Komary nie znoszą też woni witaminy B, którą warto łykać przez kilka dni. Pomóc może też mycie się szarym mydłem. Naturalnym sprzymierzeńcem ludzi są też pelargonie i bazylia. Doniczki ustawione w oknie mogą być dla komarów barierą nie do przebycia.

Opracowały:

Edyta Korycińska oraz Maja Orzyłowska z kl. 3a



Komar

Public Domain

Majowe i czerwcowe weekendy

Czy zastanawialiście się kiedyś, gdzie wybrać się na majowy lub czerwcowy weekend?

Większość ludzi na dłuższe majowe lub czerwcowe weekendy wyjeżdża na Mazury. Te miejsce jest dobre dla spędzania wolnego czasu w grupach. Wielkie Polskie Jeziora, zachód słońca i namioty, tworzą niezwykłą atmosferę do spędzania wolnego czasu.

Zreszą, kiedy spojrzymy na mapę i odległość od Siedlec, wyskok na Mazury zajmie tylko 3 godziny. Co innego morze czy góry.

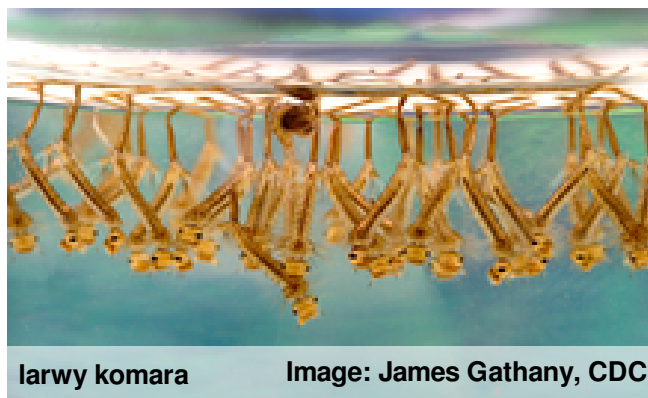
Góry dodają wiele atrakcji dla ludzi pełnych adrenaliny i energii, a morze jest dla tych którzy spokojnie chcieliby spędzić czas, bądź odpocząć w ciszy.

Wiele osób lubi podczas letnich wypadów odwiedzać duże miasta. Starówki, pałace, zamki i inne zabytki przyciągają turystów.

Niektórzy ludzie pozostają w domach, spędzając czas z rodziną. Wtedy wychodzą razem na piknik do parku, na lody, do kina.

Czy wiesz, że...

- Samce komarów odżywiają się nektarem kwiatów.
- Bardziej na ukąszenia narażeni są młodzi mężczyźni, dzieci i kobiety w czasie owulacji.
- Larwy rozwijają się w środowisku wodnym. Osobniki dorosłe latają wieczorami w dużych chmurach nad podmokłymi łąkami, w pobliżu jezior, stawów i rzek.



larwy komara

Image: James Gathany, CDC

W piknikowym koszu

Piknikowy koszyk to bez wątpienia podstawa udanej wyprawy. To właśnie do niego zapakujemy większość smakołyków, napoje, sztućce, jednorazowe talerzyki czy serwetki. Dzisiejsze sklepy oferują zarówno kosze przeznaczone specjalnie do celów piknikowych, z odpowiednimi przegródkami, zastawą obiadową i podkładkami do jedzenia, jak i zwykłe koszyki z wiekiem pojedynczym, podwójnym lub bez (całkowicie otwarte). Te ostatnie z powodzeniem wykorzystasz możesz również podczas gryzobrania.

Aby usiąść wygodnie na trawie, potrzebujesz również wygodnego koca, szczególnie, jeżeli na wyprawę piknikową zabierasz także dzieci. Grubszy, sztywniejszy koc lub mata zapewnią nie tylko wygodę i komfort jedzenia, ale również uchronią nas kamykami, mniejszymi wgłębieniami w podłożu czy insektami żyjącymi w ziemi. Poza tym, używając koca nie ubrudzimy sobie ubrań, a przynajmniej nie tak szybko, jak bez niego.

Do kosza lub turystycznego plecaka spakować możesz również gry planszowe i karciane oraz książki i komiksy, w zależności od tego, w jaki sposób chcecie spędzić ten wspólny czas.



Basket

Melania2016

Potrawy piknikowe

Oprócz czasu spędzonego z rodziną, cieszenia się piękną pogodą i radości czerpanej z jazdy na rowerze lub spaceru, w wypadzie piknikowym liczy się coś jeszcze. Coś, bez czego żaden piknik nie nazywałby się piknikiem. Już wiecie, o czym mowa?

Nie da się ukryć – jedzenie to jedna z największych przyjemności, jakich zaznajemy w życiu. Wiosna i lato uświadamiają nam to jak żadna inna pora roku, oferując produkty świeże, chrupiące i pachnące.

Wśród piknikowych rarytasów z pewnością nie może zabraknąć owoców. Najlepiej takich, które wystarczy wziąć do ręki i zjeść. Nie bawmy się w dłubanie owocu granatu czy obieranie ze skórki kiwi – lepiej zapakować do kosza banany, winogrono, maliny, czereśnie. Jedzmy owoce sezonowe, kiedy jest ich najwięcej. Zimą większość zniknie z półek sklepowych lub spotkamy je tylko w zamrożonej postaci.

Napoje najlepiej sprawdzą się w wersji butelkowanej lub w bidonach. Kartoniki są mniej praktyczne i łatwiej o rozlanie, a co za tym idzie brudny koc i sprzątanie. Czym byłby piknik bez kanapek? Możecie przygotować je wcześniej w domu lub zapakować składniki do opakowań jednorazowych i zrobić na miejscu. Dzięki temu rozwiązaniu każdy będzie mógł zrobić sobie dokładnie taką przekąskę, na jaką będzie mieć ochotę!

Nie zapomnijcie o słodyczach – po przebytej drodze przyda się Wam z pewnością cukier. Możecie upiec ciasto samodzielnie (najlepiej bez kremów i galaretek, raczej na bazie biszkoptu lub biszkoptu z owocami czy bezą) lub kupić kilka batoników, czekoladkę i wafelki.

Opracowały:

Korycińska Edyta oraz Maja Orzyłowska z kl. 3a



Truskawki

JenniferDial

W krainie truskawek i czereśni

Czy wiesz, że truskawka to mieszanka dwóch gatunków poziomki.

Największym producentem tego owocu są Stany Zjednoczone, następne miejsca zajmują: Hiszpania, Rosja i Turcja.

Polska uplasowała się na siódmym miejscu na świecie.

Truskawka z rejonu Kaszub tzw. "kaszëbskô malëna" doczekała się unijnego certyfikatu, co umocniło jej pozycję na rynku owoców.



Truskawka

Alexas_Fotos

Jedzmy truskawki

Truskawka zawiera cenne substancje: antocyjany, witamina C, fosfor, żelazo, bromelina (dojrzałe owoce). Jedna szklanka (144 g) truskawek stanowi około 45 kilokalorii (188 kJ).

Tu znajdziesz przepis na pyszny koktajl truskawkowy

http://tipy.interia.pl/arttykul_1475,jak-zrobic-koktajl-truskawkowy.html



Cherry

Hans

Czerwcowy owoc

Czereśnia w Polsce dojrzewa na początku czerwca. Owoce używane są do produkcji konfitur, napojów, win, koncentratów. Natomiast odmiany dziko rosnące mają ciekawą warstwę miąższu, są często niesmaczne, gorzkawe.

Bogactwo witamin i soli mineralnych w czereśniach

W 100 g czereśni znajduje się aż 275 mg potasu, który usuwa z organizmu nadmiar soli, a co za tym idzie pozytywnie wpływa na serce, nerki oraz stawy. W owocach czereśni znaleźć można witaminy

z grupy B, a przede wszystkim witamina B5, sporo ilość kwasów owocowych wraz z witaminami A i C. Dzięki obecności bioflawonoidów czereśnie, zwłaszcza czerwone, są zaliczane do świetnych przeciwutleniaczy, które zwalczają wolne rodniki. Porcja czereśni dostarcza wapnia, żelaza i dużej dawki jodu (330 mg w 100 g), a więcej niż znajdziemy go w dorszu czy innych rybach morskich! Jod wzmacnia produkcję hormonów tarczycy, m.in. regulujących przemianę materii.