

WITAJCIE W NOWYM ROKU SZKOLNYM !

Życzymy Wam kreatywności, samych sukcesów
oraz dużo uśmiechu i radości !

Redakcja "Gastromaniaka"



TEAM REDAKCYJNY: Beata i Nikol, kl. IV TG

Po piąte - KALENDARZ

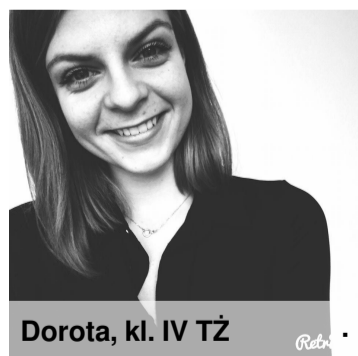
Założ kalendarz szkolny, w którym będziesz zapisywać wszystkie ważne informacje, takie jak sprawdziany, kartkówki, prace do wykonania czy zadania domowe. Nie zapomnij też wpisać wszystkich dni wolnych od szkoły (świat, ferii itp.). Dzięki temu o niczym nie zapomnisz i będziesz dobrze zorganizowany.

I po szóste - CZAS DLA SIEBIE

W całym roku szkolnym oczywiście nie zapominaj o sobie i o tym co Tobie sprawia przyjemność. Znajdź czas na spotkania z przyjaciółmi i rozwijanie swoich pasji.



Karolina, kl. IV TŻ



Dorota, kl. IV TŻ

KILKA SŁÓW O TYM, JAK DOBRZE ZACZAĆ ROK SZKOLNY

Wszyscy doskonale wiemy, że zmiany są trudne - koniec wakacji to dla wielu uczniów szok. Dlatego postanowiliśmy przekazać Wam kilka bezcennych, zebranych informacji, które pozwolą Wam ułatwić przetrwać ten nowy rok szkolny.

Po pierwsze - NASTAWIENIE DO NAUKI

Jeśli wstaniesz lewą nogą lub obudzisz się z myślą... „O matko, znowu szkoła”, to wiesz, że będziesz się męczyć cały dzień. Natomiast jeśli wstaniesz z pozytywnym nastawieniem – to lekcje miną szybko i bezboleśnie. Na chęć do wstawania do szkoły ma również pogoda...nie tylko ducha.

Po drugie - SEN

Wysypiaj się i nie siedź za długo na portalach w nocy. Jeśli jesteś wypoczęty, to wszystko wydaje się lepsze, nawet jeśli za oknem pada deszcz i jest ponuro.

Po trzecie - NAUKA

No i fakt bezsporny: trzeba się uczyć systematycznie od początku roku, wtedy będzie łatwo. Najgorsze są zaległości i rzeczy odkładane na potem. Systematyczność to bardzo dobry start.

Po czwarte - PRZYBORY SZKOLNE

Wiadomo, że jeśli będziesz mieć fajne zeszyty, to może chętniej i częściej będziesz je otwierać ?

UWAGA ! OGŁOSZENIE !

Redakcja wirtualnej gazetki "Gastromaniak"
zaprasza wszystkich uczniów do współpracy.

Jeśli jesteś
otwarty
kreatywny
pomysłowy
chcesz rozwijać swoje pasje
i masz trochę wolnego czasu,
to ta oferta jest właśnie dla Ciebie.

Nie zwlekaj ! Zgłoś się już dzisiaj !



Patrycja, kl. IV TŻ

Kontakt z redakcją

Pani Katarzyna Solis
(redaktor naczelny gazetki)
pracownia 8D

Nowe twarze w szkolnej redakcji "Gastromaniaka" !!!



Alicja, kl. I TA

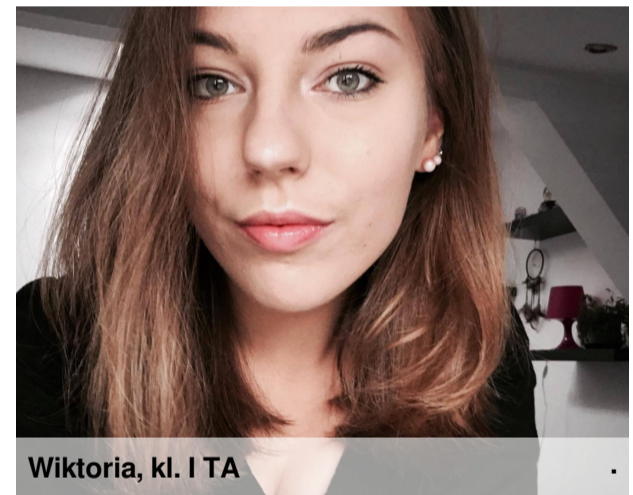
Z wielką przyjemnością witamy w naszym zespole redakcyjnym Julkę Jarocką z kl. II TŻ, Wiktorię Kupczak - Krysiuk z kl. I TA i Alicję Wanke z kl. I TA. W tym roku szkolnym Julka poprowadzi kącik kulinarny "Julka poleca". Śledźcie jej poczynania w kuchni. Już w tym numerze prezentujemy pierwszy artykuł Julki. Wiktoria i Ala debiutują artykułem o najdroższym i najdziwniejszym hotelu na świecie. W naszej redakcyjnej gazetce będą dla Was przygotowywać ciekawostki i na pewno jeszcze nie raz swoimi pomysłami Was zaskoczą.



Julka, kl. II TŻ

W najnowszych wydaniach gazetki będziecie mogli również podziwiać zdjęcia wykonane przez Wiktorię i Julkę. Dziewczynom życzymy ciekawych pomysłów i zadowolenia ze współpracy.

(K.S.)



Wiktoria, kl. I TA

Z ŻYCIA SZKOŁY...czyli co ciekawego wydarzyło się u nas we wrześniu



Pierogowe spotkanie :)

M.P.

Młodzi stażystki z Francji kolejny raz odwiedzili rybnicki EKONOMIK !

Już po raz dziewiąty w ramach **partnerstwa szkół związanego z kształceniem zawodowym**, 11 września dwie **uczenice Liceum Hotelarskiego w Mazamet** rozpoczęły praktyki zawodowe w Rybniku. Tym razem stażystki z Francji zdobywają nowe doświadczenia w restauracji „Santorini” i „Japan Sun”.

Tradycyjnie, w trakcie swojego pobytu w Polsce uczennice nie tylko wymieniają się doświadczeniami zawodowymi, ale poznają również trochę historii naszego kraju. Oprócz naszego regionu zwiedzą także Kraków oraz muzeum w Oświęcimiu.

Będą miały również okazję pracować z młodzieżą naszej szkoły i wspólnie przygotowywać specjalną kuchnię różnych krajów.

Emeline i Eloise życzymy miłych i pozytywnych wrażeń z pobytu w naszym mieście i kraju.

(źródło: www.zseu.pl)

Z ŻYCIA SZKOŁY...czyli co ciekawego wydarzyło się u nas we wrześniu

Zapraszamy uczniów klas drugich i trzecich technikum do ubiegania się o udział w projekcie „Kreatywność bez barier - Trzecia misja uczelni”.

Celem projektu jest rozwój kompetencji jego uczestników w zakresie komunikacji, współpracy, myślenia kreatywnego i innowacji, jako kompetencji niezbędnych do podjęcia studiów na uczelni wyższej oraz zaistnienia na rynku pracy.

Uczestnikiem projektu może być wyłącznie osoba posiadająca status ucznia klasy drugiej liceum oraz ucznia klasy drugiej lub trzeciej technikum. Chętnych do wzięcia udziału w projekcie prosimy o zapoznanie się z regulaminem projektu oraz pobraniem i wypełnieniem niezbędnych dokumentów.

Projekt "Kreatywność bez barier - Trzecia misja uczelni" jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego ze środków programu Ścieżki Kopernika 2.0 w ramach rozwoju oferty uczelni w zakresie realizacji trzeciej misji, jako forum aktywności społecznej, Działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020.



Jesień w obiektywie Beaty :)



Jesień...

fot. B. Kuźnik



Rajd Kucharza 28 wrzesień 2017

Po raz kolejny, nasi kucharze wyruszyli na podbój Równicy. Tegoroczna wyprawa odbyła się pod hasłem "Z Zeusem zdobywamy szczyty". W tym roku w rajdzie brały udział klasy II TG, II TTG, III TG i III TZ. W blasku promieni słonecznych i w wyjątkowej atmosferze wszyscy nasi kucharze bez problemu dotarli na szczyt. Nagrodą dla uczestników było ognisko z pieczoną kiełbasą. Późnym popołudniem i nadal w doskonałych humorach wrócili do swoich domów. Do zobaczenia za rok !



Tegoroczny medal dla uczestników rajdu

Świętujemy... Dzień Jabłka

Od kilku lat w naszej szkole obchodzimy Dzień Jabłka. W tym roku również miało miejsce to wydarzenie. Uczniowie klas gastronomicznych przygotowali na tą okazję suszone jabłka, soki jabłkowe oraz upiekli przepyszną szarlotkę. W tym dniu uczniowie nie tylko mogli poczęstować się tymi smakowitymi specjami, ale także dowiedzieć się, jakie wartości odżywcze posiada ten rodzimy owoc. Było smacznie i zdrowo !



blogiCEO



Ognisko :)



Odpoczynek ...

KĄCIK KULINARNY, czyli Julka poleca...

Hejka, dzisiaj w moim małym kąciku kulinarnym będzie trochę strasznie i słodko. Strasznie bo będziemy przygotowywać ośmiomackowego potwora (ośmiornicę), a słodko no bo co to za kuchnia bez słodczy? No to nie ma co zwlekać zaczynamy :)

Grillowana ośmiornica z sosem cytrynowo-pietruszkowym oraz sałatką z ogórka.

Przygotowanie:

1. Z ośmiornicy usuwamy głowę wraz z oczami oraz środkową część. Wino i wodę wlewamy do garnka. Dodajemy rozgnieciony czosnek, liście laurowe, ziele angielskie oraz cebulę pokrojoną w piórka. Doprawiamy solą i pieprzem. Gdy wywar zacznie wrzeć – hartujemy ośmiornicę, wkładając i wyciągając z wywaru jej macki. Czynność powtarzamy kilkukrotnie. Następnie wkładamy całą ośmiornicę do wywaru i gotujemy według klucza: 1 godzina gotowania na 1 kilogram ośmiornicy. Po upływie czasu gotowania zdejmujemy garnek z ognia i pozostawiamy ośmiornicę w wywarze do całkowitego ostygnięcia.
2. Odcinamy macki (opcjonalnie ośmiornicę można obrać ze skóry). Ruszt grilla smarujemy oliwą z oliwek. Macki ośmiornicy nacieramy czosnkiem i oliwą z oliwek. Rozgrzewamy grilla i układamy na nim ośmiornicę wraz z ząbkami czosnku. Grillujemy około 10 minut, co jakiś czas obracając.
3. Masło roztopiamy w małym garnku. Dodajemy posiekane pietruszkę i papryczkę chili oraz skórkę startą z cytryny.
4. Ogórka kroimy obieraczką w cienkie plastry. Sezam podprażamy na patelni. Ogórka mieszamy z sosem sojowym i sezamem. Ośmiornicę podajemy z sosem cytrynowo-pietruszkowym oraz z sałatką z marynowanego ogórka.

Składniki:

- ośmiornica – 1 szt.
- wino białe wytrawne 1 szklanka
- woda – 0,5 szklanki
- czosnek – 4 ząbki
- liście laurowe – 3 szt.
- ziele angielskie – 3 szt.
- cebula – 1 szt.
- sól
- pieprz

Dodatkowo:

- czosnek – 4 ząbki
- masło – 1 łyżka
- natka pietruszki – 3 łyżki
- ogórek zielony – 1 szt.
- sos sojowy – 2 łyżki
- sezam – 1 łyżka
- papryczka chili – 1 szt.
- cytryna – 1 szt.



Ośmiornica i Julka... przed...

... grillowaną ośmiornicę i sernik na zimno z białą czekoladą i malinami ! PYCHA !

Składniki (na małą tortownicę o śr. 18 cm):

Spód:

- 430 g ciemnych ciastek typu oreo
- 130 g miękkiego masła

Masa serowa:

- 250 g półtłustego twarogu
- 200 g serka mascarpone
- 1 szklanka schłodzonej śmietany kremówki 30% lub 36%
- 3 tabliczki białej czekolady (300 g)

Dodatkowo:

- 200 g malin (lub czerwonych porzeczek)

Przygotowanie:

1. W malakserze (lub blenderze) rozdrabniamy ciastka, dodajemy miękkie masło, miksujemy do połączenia składników.

2. Dno i boki tortownicy wykładamy folią spożywczą. Na dnie formy i po bokach ugniatamy równomiernie warstwę z ciastek. Wstawiamy tortownicę do lodówki na czas przygotowania masy sernikowej.



Serniczek wg Julki.... przepyszny !!!

3. W kąpieli wodnej roztopiamy białą czekoladę.
 4. Twaróg mielimy, np. w malakserze, mieszamy dokładnie z mascarpone, dodajemy roztopioną białą czekoladę i ponownie mieszamy.
 5. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, do śmietany delikatnie wmieszamy masę serową. Tak przygotowaną masę wylewamy na ciasteczkowy spód, wierzch musimy wyrównać.
 6. Sernik wstawiamy na kilka godzin do lodówki, najlepiej na całą noc. Przed podaniem wierzch udekorować świeżymi malinami lub borówkami. Mój serniczek podałam na gorzkiej czekoladzie z malinami, borówkami i bratkami :).
- Przepis na ten sernik także znalazłam gdzieś w internecie. No to teraz jak już znamy przepisy (które są sprawdzone i bardzo pyszne) to nic innego nie zostaje jak brać się do roboty !

Pani Profesor Zdrówko radzi... zaplanuj dietę na jesień

Jesień to czas, gdy nasz układ immunologiczny potrzebuje szczególnego wsparcia żywieniowego. Na chłody nie wystarczą: szalik, kurtka, kalosze. Powinnyśmy się chronić od zewnątrz! Dostarczając organizmowi wszystkich niezbędnych składników, sprawiamy że nasza tarcza ochronna będzie mocna i niejednej walki z mikroorganizmami wyjdziemy bez szwanku. Jakie produkty i składniki powinny znaleźć się w jesiennym menu?

- **CZOSNEK** – działa jak naturalny antybiotyk, niszczy bakterie bytujące w układzie pokarmowym i oddechowym. Najlepszy jest czosnek surowy, lekko zmiażdżony, dodany w formie jednego cienko pokrojonego ząbka na kanapce.

- **CEBULA** – również wykazuje działanie antybakteryjne. Ma też pewne ilości witaminy C i cynku. Syrop z cebuli i cukru można śmiało podać gdy dokucza nam jesienny męczący kaszel. Na co dzień warto pamiętać o dodatku cebuli do sałatek i surówek.

- **PROBIOTYKI** – w zachowanie równowagi jelitowej pomogą probiotyki, czyli produkty najczęściej mleczne, wzbogacone w dobroczynne dla zdrowia mikroorganizmy. Porcja jogurtu, kefiru czy maślanki nie tylko uzupełni szereg „dobrych” bakterii, lecz również wzbogaci organizm w wapń i białko.

- **WITAMINA C** - zmniejszy ryzyko przeziębienia i może być pomocna u osób prowadzących intensywny, zestresowany i przemęczony tryb życia. Znajdziemy je w owocach cytrusowych, porzeczkach, jagodach, borówkach, żurawinie, natce pietruszki, papryce i kwaszonej kapuście.

- **KWASY OMEGA 3** – wielonienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny omega 3 wykazują działanie przeciwzapalne, łagodzą przebieg infekcji. Znajdziemy je w tłustych rybach, oleju rzepakowym, lnianym i sojowym.

- **BIAŁKA** – są niezbędne do syntezy przeciwciał. Stąd codziennie pamiętać o nabiale: serach twarogowych, wędlinach, jajkach, rybach, jogurtach i serach.



krokdozdrovia

Jesienny jadłospis na bazie prozdrowotnych składników



strefszdrowia

śniadanie: jajecznica z pomidorami (2 jajka, duży pomidor, szczypiorek, przyprawy ziołowe, mała bułka grahamka – *jajka usmaż na patelni bez tłuszczu wraz z obranym i pokrojonym pomidorem, przypraw*) – ok. 300 kcal
II śniadanie: duża gruszka – 11- kcal

obiad: soczewica z warzywami (50g zielonej soczewicy, 1/3 torebka brązowego ryżu, kilka różyczek brokołu, średnia marchewka, łyżka oleju, 3 łyżki przecieru pomidorowego, 3 ząbki czosnku, zioła – ugotuj soczewicę i ryż, następnie na patelni podgrzej olej dodaj pokrojony czosnek, brokuł, pokrojoną marchewkę i ugotowany ryż i soczewicę oraz koncentrat pomidorowy – wszystko wymieszaj i przypraw) – ok. 440 kcal

podwieczorek: szklanka maślanki naturalnej, 2 śliwki węgierki
kolacja: rajska kurczak (100g fileta z piersi kurczaka, duży pomidor, łyżeczka nasion słonecznika, mała czerwona papryka, łyżeczka oliwy, kilka listków sałaty, przyprawy ziołowe, ocet balsamiczny – mięso i warzywa pokrój, oprósź przyprawami i usmaż na patelni beztłuszczowej. Wystudzone połóż na sałacie, skrop oliwą i octem balsamicznym) – ok. 240 kcal.

(J.S.)

Najdroższy hotel na świecie

Hotel Emirates Palace w Abu Dhabi jest jednym z najdroższych na świecie. Koszt budowy wyniósł 3 miliardy dolarów, a co roku zużywa się w nim 25 kg złota na uzupełnienia ubytków we wnętrzach. Hotel często gości światowych przywódców, gwiazdy, podróżujących służbowo i dla przyjemności gwarantując naprawdę niezapomniane i wyjątkowe doświadczenie, luksusowe nowoczesne udogodnienia i komfortowe warunki.

Hotel położony jest na 1,3 km odcinku prywatnej, pięknej plaży i w otoczeniu 100 ha trawników i ogrodów. Emirates Palace składa się z 394 luksusowych pokoi i apartamentów oraz rozmaitych obiektów gastronomicznych. Wyposażenie rekreacyjne ośrodka obejmuje dwa baseny jeden do odświeżenia i odpoczynku, a drugi do zabawy rodzinnej, jest tu także spa, korty tenisowe oraz centrum fitness. Każdy z wyjątkowych pokoi i apartamentów oferuje gościom wysoki standard pobytu.

W hotelu można odpocząć w marmurowych saunach, wynająć odrzutowiec lub też wypić kawę z 24-karatowym złotem. Ogromne wrażenie robią luksusowe pokoje, szczególnie Luxury Palace Suite z trzema sypialniami o powierzchni 680 m. kw. Cena tego luksusowego pokoju hotelowego wynosi około 8 tysięcy funtów za noc. Ciekawostką tego hotelu jest automat, w którym można wypłacać sztabki złota (!).

W oficjalnej standaryzacji nie istnieje siedem gwiazdek, ale mówi się, że na świecie są dwa siedmiogwiazdkowe hotele. Jednym z nich jest właśnie Emirates Palace w Abu Dhabi.

(<http://dubaj.wyjazdy.travel>)

Najdziwniejszy hotel na świecie

Hotel de Glace w Kanadzie założył Jacques Desbois, który pasjonował się zimą i śniegiem. W 1996 roku przeczytał artykuł o lodowym hotelu w Szwecji. Od razu pomyślał, że skoro Szwedzi mogą mieć taki, to Québec - światowa stolica śniegu, też może. Spakował walizki i pojechał do Szwecji na spotkanie z konstruktorami lodowego hotelu. Wraz z innymi fanami projektu Yvon Guérard i Michelem Mordret od pomysłu przeszli do czynu. Po wielu latach „Hotel de Glace” to obowiązkowe miejsce każdego turysty. Konstrukcja tego magicznego hotelu zaczyna się w grudniu, kiedy spadają temperatury. Ekipa składająca się z 50 osób pracuje nad konstrukcją hotelu przez 6 tygodni. 30 osób buduje samą konstrukcję, 15 rzeźbiarzy dekoruje wnętrza dzień i noc, po to, aby stworzyć dzieło. Hotel de Glace w całości składa się ze śniegu i potrzeba go aż 30 000 ton. Cała budowa zaczyna się od piętra, które musi utrzymać ciężką konstrukcję hotelu. Całość powierzchni to 3000 m². Żeby wyposażyć wnętrza w meble potrzeba aż 500 ton lodowych bloków min. Żeby stworzyć bar, nocne stoliki, krzesła czy rzeźby.



Hotel

hoteldeglace-canada.com

Od momentu otwarcia hotelu w 2001 roku pojawiło się tam 1000,000 ludzi z całego świata. Nie przeszkadza im chłód, ani brak słońca. Czapka, szalik, dodatkowa para skarpetek, kostium kąpielowy, sweter i klapki- to lista obowiązkowa do przenocowania w w tym modnym wakacyjnym kurorcie. Temperatury w pokoju mogą wahać się od -25 stopni Celcjusza do 5 stopni. Co oprócz tego czeka na gości hotelowych? Lodowe łóżka przykryte miękkimi materacami i kocami z wełny i kominek, 44 pokoje, sauna i Ice bar mieszczący 300 osób.

(<http://finelife.pl/hotel-de-glace/>)



Luxury Suite - apartament

travel.pl



Emirates Palace Abu Dhabi

emirates24/7

CIEKAWOSTKI z hotelarstwa



Pokój hotelowy

hoteldeglace-canada.com



Bar hotelowy

today.com

CIEKAWOSTKI z gastronomii...

Oktoberfest jest to jedno z najbardziej znanych i największych wydarzeń związanych z gastronomią na świecie. W dniu 12 października 1810 roku z okazji ślubu księcia Ludwika I Bawarskiego z księżniczką Therese von Sachsen-Hildburghausen, zorganizowano wyścigi konne. Festyn, tak bardzo spodobał się mieszkańcom, że postanowiono organizować go rokrocznie. Z biegiem czasu przekształcił się w legendarne święto piwa. Tradycyjnie to święto rozpoczyna uroczysta parada. Na czele tej parady jedzie młoda dziewczyna na koniu w czarnym habicie franciszkańskim z kuflem w dłoni - herbową figurą Monachium, a za nią w powozie - burmistrz Monachium i gubernator Bawarii. Następnie idą lub jadą kolorowo ubrani właściciele browarów, następnie kelnerzy i kelnerki. Za nimi podążają orkiestry i zespoły muzyczne. W samo południe zgodnie z tradycją burmistrz otwiera pierwszą beczkę piwa i ogłasza wszystkim odszuntowanie. Zawsze czynione są zakłady, po ilu uderzeniach z beczki popłynie bursztynowy trunek. Przez ponad dwa tygodnie (na przełomie września i października) całe życie Monachium podporządkowane jest Oktoberfest. Na Błoniach Teresy funkcjonuje piwne miasteczko. Jest to 14 dużych hal piwnych dla odwiedzających. największe z nich mogą pomieścić nawet 10 tysięcy osób. Hale podzielone są na dwie kategorie: hale browarów i namioty gospodarzy Oktoberfestu. Obowiązkowo w czasie Oktoberfestu jest odpowiednie jedzenie serwowane do piwa. Są to zazwyczaj białe kiełbaski ze słodką musztardą, golonki, kurczaki, prosiaki lub ryby pieczone na patyku. W czasie tej imprezy nie może zabraknąć tzw. bawarskiej muzyki, czyli przyśpiewek i regionalnych pieśni pomieszanych z hymnami browarów oraz melodiami do tańca. Obowiązkowym punktem programu są również pokazy sztucznych ogni, quizy na temat wiedzy o piwie oraz najbardziej prestiżowy dla kelnerek konkurs, w którym liczy się ilość przeniesionych jednorazowo, jednolitrowych kufli piwa.



Odszuntowanie :)

oktoberfest.pl



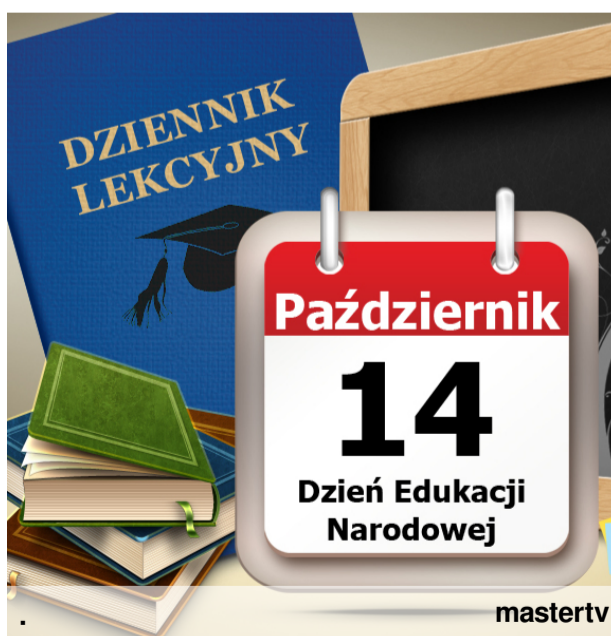
Oktoberfest

oktoberfest.pl

Niedługo w naszej szkole wydarzy się ...



pck.pl



mastertv



DZIEŃ JĘZYKÓW OBCYCH

grajewo 24

Uśmiechnij się :)



Przychodzi gość do ekskluzywnej restauracji:

- Chciałbym zamówić coś extra, cena obojętna.
- To może kawior? - proponuje kelner.
- A co to jest?
- To są jaja jesiotra.
- Pan poda dwa na twardo.

Dlaczego blondynka gotuje zupę z paczki przy otwartych oknach? Bo na opakowaniu pisało że gotuje się w przeciągu 10 minut.



Humor szkolny

Dziedzicność pozwala wyjaśnić, dlaczego skoro tata i dziadek nie mieli dzieci to my też ich nie będziemy mieć.

Bakterie, które rozmnażają się przez kichanie prowadzą koczowniczy tryb życia.

Ewa była pierwszą kobietą która nie miała się w co ubrać.

Królowa Bona sprowadziła do Polski makaroniarzy, ser i kalafiory.

Sosny znoszą szyszki.

Matejko malował pod Grunwaldem.

Janko muzykant żył chęcią grania i marchewką.

sp18olsztyn

Dowcipy, żarty ...

Kelner podaje klientowi kotleta. Klient pochyła się nad nim i mówi:

- Ale ten kotlet śmierdzi!

Kelner odchodzi kilka kroków od klienta i pyta:
- A teraz?

W restauracji gość zamawia ciastka. Gdy kelnerka mu je przynosi, on mówi:

- Za te ciasteczka całuję w usteczka!

Po chwili zamawia jeszcze paczki. Kelnerka mu je przynosi.

- Za te paczki całuję w rączki!

Klient ze stolika obok:

- Niech pan jeszcze zamówi zupę!

Wchodzi dwóch prawników do baru, wyciągają kanapki i zaczynają jeść.

Podchodzi kelner i mówi:

- Panowie, tu nie wolno jeść swoich kanapek.

Na to prawnicy popatrzyli na siebie, pokiwali głowami i... zamienili się kanapkami.

Dowcipy wyszperała Karolina :)



"WIEDZIAŁEM"

demotywatory.pl

Kaloria

Mała, wredna istota, która mieszka w twojej szafie i co noc zszywa ci ciaśniej ubrania.



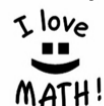
lolmania.pl

Dyrektor szkoły przechodzi korytarzem obok klasy, z której słychać straszny wrzask. Wpada, łapie za rękaw najgłośniejszego wrzeszczącego, wyciąga go na korytarz i stawia w kącie. Po chwili z klasy wychodzi kolejnych trzech młodzianów, którzy pytają:

- Czy możemy już iść do domu?

- A z jakiej racji?

- No... przecież skoro nasz nowy pan od matematyki stoi w kącie, to chyba lekcji nie będzie, prawda?



wawjol74 - blogger

Humor ze szkolnych zeszytów

A do kotletów była sałata, którą mamusia przyprawiła potem.

Wojski przyłożył ucho do ziemi i usłyszał tupot niedźwiedzich kopyt.

Robak, ratując Tadeusza, strzelił do niedźwiedzia, który nie wiedział, że jest jego ojcem.

Rycerze urządzali teleturnieje.

Było ich tysiące, a nawet setki.

Tatarzy jeździli konno i pieszo.

Boryna był teściem żony syna Antka Hanki.

Ludwik XIV był samolubem. Twierdził, że Francja to ja.