

W świątecznym nastroju...



Wojciech Kędziora

Nieznany

W tym numerze :

1. Dni otwarte szkoły
2. Program Erasmus +
3. Z życia szkoły
4. Nasze wywiady
5. Humor
6. Ze szkolnej stołówki



Wojciech Kędziora

**Konstanty Ildelfons
Galczyński**

*Jest cicho. Choinka płonie.
Na szczycie cherubin
fruwa. Na oknach
pelargonie,
blask świeczek złotem*

zasnuwa,
a z kąta, z ust brata płynie
kolęda na okarynie:
Lulajże, Jezuniu...

Czasem taka myśl
przychodzi mi do głowy
czy zimą,
jak niektóre zwierzątka,
też nie powinniśmy
zapadać w sen zimowy...

Jeśli dorośli tak koniecznie
chcą
to niech już sobie pracują,
ale dzieci...
może niech jednak tak
zimują?

Wszystkie małe śpioszki
jak misie czy susełki
pochowałyby się pod swoje
cieplutkie kołderki...
Czasem tylko otworzyłyby
oczy,
żeby zobaczyć
czy mama
jest wciąż taka sama
i czy tato
nadal chodzi po domu w
podkoszulku
jak w lato.

Mark Helprin

*Brnąc powoli przez zaspę,
odkrył z przyjemnością, że
spośród wszystkich
sposobów odzyskania
spokoju ducha, jakich
ostatnio poszukiwał,
bezszelestnie padający
śnieg jest najelegantszy
i najskuteczniejszy.*



Nieznany

Nieznany6

Szkoła po remoncie

Od czerwca 2017 roku do końca września trwał remont szkoły. Wszystkie klasy, korytarze i pomieszczenia zapełniły się pracownikami firmy remontowo- budowlanej. Uczniowie pomagali swoim nauczycielom w przenoszeniu rzeczy z sal. Było głośno i pracowicie. Czekaliśmy z niecierpliwością na jego zakończenie, choć bardzo podobały nam się lekcje „po chmurką”. Efekt jest zdumiewający! Jest kolorowo, pomysłowo i czysto. Na korytarzach widnieją piękne fototapety. Uroczyste otwarcie szkoły po remoncie na początku listopada. Swoją obecnością zaszczylicili naszą uroczystość przedstawiciele władz samorządowych, powiatowych i wojewódzkich oraz zaprzyjaźnione ze szkołą osoby.



Program ERASMUS +

Od 1 września 2017 roku nasza szkoła bierze udział w europejskim programie ERASMUS +, którego hasłem przewodnim jest Digital Empathy. Wraz z uczniami ze szkół z Hiszpanii, Portugalii, Turcji, z Niemczech, Holandii i Włoch przygotowujemy różnorodne zadania, wymieniamy się doświadczeniem. Mieliśmy przyjemność jako pierwsi powitać gości z zagranicy w dniu 21 listopada. Ten dzień poświęcony został problematyce migracji i uchodźstwa.

W szkole miało miejsce wiele wydarzeń m.in. odbyła się wielkoformatowa gra przy współpracy z Fundacją Emic. Dla zaproszonych gości przygotowano wystawę prac plastycznych, tablice poświęcone krajom, montaż słowno - muzyczny, podczas którego prawdziwą furorę zrobił pan Daniel Grzybowski - nauczyciel muzyki.



Wywiad z Panem Danielem Grzybowskiem

ECHO

SZKOŁY: Dzień dobry, czy zechciałby Pan nam udzielić odpowiedzi na kilka pytań? **PAN DANIEL:** Tak, oczywiście.

ECHO SZKOŁY: Gdzie Pan wcześniej pracował zanim trafił Pan do naszej szkoły?

PAN DANIEL: Pracowałem w Gminnym Ośrodku Kultury w Rogóźnie oraz Gimnazjum nr 1 w Grudziądzu.

ECHO SZKOŁY: Co Pan robi w wolnym czasie?

PAN DANIEL: Mam go bardzo mało, ponieważ prowadzę własne studio nagraniowe w Grudziądzu.

ECHO SZKOŁY: Jaka jest Pana ulubiona piosenka?

PAN DANIEL: Mam ich kilka ale mogę wymienić dwa zespoły Queen, Drea Theater.

ECHO SZKOŁY: Czy był ktoś ważny u Pana w studiu nagrań?

PAN DANIEL: Oczywiście, że były takie osoby. Był u mnie zespół „Loka”.

ECHO SZKOŁY: Czy występował Pan z jakimś znanym zespołem?

PAN DANIEL: Występowałem z zespołem „Loka”.

ECHO SZKOŁY: Na jakich instrumentach umie Pan grać?

PAN DANIEL: Umiem grać na perkusji, wszystkich gitarach i na fortepianie.

ECHO SZKOŁY: Jakie jest Pana hobby?

PAN DANIEL: Muzyka, muzyka, muzyka... tworzenie muzyki, śpiew, praca w studiu.

ECHO SZKOŁY: Jaki była Pana ulubiony przedmiot szkolny?

PAN DANIEL: Moim ulubionym przedmiotem szkolnym była



ECHO SZKOŁY: Jakie są korzyści ze słuchania muzyki?

PAN DANIEL: Pozwala ona się zrelaksować po ciężkim dniu, może wywoływać w nas pozytywne emocje takie jak na przykład szczęście.

ECHO SZKOŁY: Czy pamięta pan jakąś śmieszna historię z czasów szkoły lub dzieciństwa?

PAN DANIEL: Będąc w posiadaniu jeszcze długich włosów, przebrałem się za kobietę w ich święto ubierając spódniczkę, rajstopy oraz buty na obcasie ten żart wynikał z tego, iż byłem członkiem kabaretu szkolnego.

ECHO SZKOŁY: Dziękujemy za udzielony wywiad. Do widzenia.

PAN DANIEL: Ja również dziękuje. Do widzenia.

Dowcipy

**Leci Kasia samolotem.
Stewardesa pyta co podać do
picia.**

**-Poproszę orange juice, ale
żeby był jabłkowy.**

**Dlaczego Jaś odcina metkę
do ubrania i dopiero potem je
pierze? Bo na metce jest
napisane : prać oddzielnie.**

**- Halo ... sąsiedzie! Czy pan
już zrobił swojemu synowi
zadanie z matematyki?**

**-Tak, przed chwilą.
- A da pan spisać?**

Mama pyta Jasia:

**- Dokąd idziesz z mapą i
kompasem?**

-Posprzątać swój pokój!!!

**Mama ślimak ostrzega swoje
dzieci :**

**- Nie przechodźcie przez
ulicę, bo za dwie godziny
będzie przejeżdżał autobus.**

**Opowiedzieć ci bajkę o
powidłach? PO WIDŁACH
zostają cztery dziury.**

Mały Jasio pyta mamy:

**- Mamo, a dlaczego ty się
malujesz?**

**- Żeby ładnie wyglądać.
- A kiedy to zaczniesz działać?**

**Dzieci w szkole opowiadają o
swoich zwierzątkach:**

**- My mamy psa.
- A my kota.
- U nas są rybki w akwarium.
Zgłasza się Kazio :
- A my mamy kurczaka w
zamrażarce...**

**Jak stolarze czytają książki?
Od deski do deski.**

**Jak informatyk nazywa
tradycyjne zamknięcie
butelki? Kapslock.**



Ze szkolnej stołówki Kopytka

Składniki

2 - 4 porcje

- 500 g ziemniaków (400 g po ugotowaniu)
- 100 g mąki
- 1 jajko
- sól

- Ziemniaki umyć, obrać, większe przekroić, zalać wodą, posolić i zagotować. Gotować pod przykryciem przez ok. 30 minut lub do miękkości (wbity nóż ma gładko w nie wchodzić).
- Odcedzić i od razu rozgnieść praską na idealnie gładkie puree. Całkowicie ostudzić.
- Na stolnicę przesiać mąkę, dodać ziemniaki, zrobić w środku wgłębienie i wbić w nie jajko. Całość posolić i zagnieść gładkie ciasto, w razie potrzeby podsypać delikatnie mąką. Można użyć miksera planetarnego (łopatki). Im mniej dodamy mąki, tym kopytka będą delikatniejsze.
- Zagotować duży garnek z osoloną wodą. Ciasto podzielić na 4 części, z każdej uformować wałeczek o grubości kciuka. Nożem odkrajać kawałki tzw. "kopytka" o szerokości ok. 1,5 - 2 cm.
- Wrzucać na gotującą się wodę i gotować przez ok. 4 minuty licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię lub do miękkości. W trakcie gotowania delikatnie przemieszać wodę drewnianą łyżką sprawdzając czy kopytka nie przykleiły się do dna. Wyławiać łyżką cedzakową i wyłożyć na talerze.