

## OPTYMISTYCZNY POCZĄTEK JESIENI



©MARANFOTO.PL



Październik to fantastyczny miesiąc. Jeszcze nie zapomnieliśmy o lecie i mamy sporo energii do pracy. Pogoda zdecydowanie sprzyja i nauce, i jesiennym wyjazdom. Optylizmem zarażają wszystkich pierwszoklasiści, którzy zostali oficjalnie przyjęci do grona uczniów naszej szkoły. W październiku obchodzimy także Dzień Edukacji Narodowej, który jest świętem całej szkolnej społeczności. Zapraszamy do lektury naszej gazetki, w której znajdziecie relacje ze szkolnych wydarzeń, rozmowę z Alicją Szczepaniak, utalentowaną uczennicą kl. 8a, modowe refleksje Zosi Czerskiej oraz przepis na pyszne ciastko z gruszkami.

Zespół redakcyjny

# Z ŻYCIA SZKOŁY

## PASOWANIE NA UCZNIĄ

24 października br. odbyła się uroczystość ślubowania i pasowania dzieci na uczniów naszej szkoły. W holu zgromadzili się zaproszeni goście, pracownicy szkoły, pierwszoklasiści i ich rodzice, przedstawiciele Rady Rodziców i samorządu uczniowskiego. Po uroczystym powitaniu bohaterowie uroczystości zaprezentowali program artystyczny przygotowany pod kierunkiem wychowawców i pana M. Soszki. Dzieci przepięknie recytowały i śpiewały wesole piosenki. Publiczność nagrodziła młodych aktorów gromkimi brawami. Doniosłym momentem uroczystości było ślubowanie pierwszoklasistów. Aktu pasowania dokonała pani dyrektor, dotykając kolorowym ołówkiem ramienia każdego dziecka. Na pamiątkę tej doniosłej chwili pierwszoklasiści otrzymali pamiątkowe dyplomy i drobne upominki.

**Karolina Turowska**





# NASZE PASJE



**Alicja Szczepanik z klasy 8a zaprojektowała nowe logo gazetki „Byle do Dzwonka”. Uczniowie z Klubu Młodego Redaktora zaprosili Alę na spotkanie i zadali jej kilka pytań.**

**Ile lat chodzisz do naszej szkoły?**

Jestem uczennicą Szkoły Podstawowej im. Jana Dobrogosta Krasieńskiego od ubiegłego roku, czyli od siódmej klasy.

**Który przedmiot szkolny lubisz najbardziej?**

Zdecydowanie matematykę.



## ALICJA W KRAINIE DOBROGOSTA

**Czym jeszcze się interesujesz ?**

Interesują mnie przedmioty artystyczne, zwłaszcza muzyka. Od kilku lat uczę się grać na pianinie. Należę do szkolnego zespołu Dobrogost Band. Biorę udział w różnych koncertach. Muzyka mnie relaksuje i inspiruje do tworzenia własnych prac. Mój ulubiony zespół to Twenty One Pilots.

**Co robisz w wolnym czasie?**

Różne rzeczy, np. gram w siatkówkę.

**Czy lubisz zwierzęta?**

Lubię zwierzęta. Mam psa yorka Abi, który jest moim ulubieńcem. W przyszłości może będę weterynarzem. Bardzo podoba mi się ten zawód.

**Gdzie będziesz się uczyć po skończeniu szkoły podstawowej?**

Myszę, że będę uczyć się w klasie medycznej węgrowskiego Liceum Ogólnokształcącego im. Adama Mickiewicza.

**Życzymy realizacji wszystkich planów i dziękujemy bardzo za poświęcony nam czas.**

**Klub Młodego Redaktora**

**Oprac. Maja Łatka**



# Z ŻYCIA SZKOŁY

## W FILMOTECE NARODOWEJ

Nasza klasowa wycieczka do Warszawy odbyła się 25 października. Na początku pojechaliśmy do Filмотeki Narodowej. Jest to instytucja, która zajmuje się gromadzeniem nagrań polskich filmów, sztuk teatralnych i muzyki. Dowiedzieliśmy się, na czym polega dygitalizacja i oglądaliśmy taśmę filmową. Następnie tworzyliśmy gify, wykorzystując specjalną aplikację. Pracowaliśmy w grupach, co było bardzo interesującym zajęciem. Dostaliśmy kolorowe plakaty, z których wycinaliśmy fragmenty, robiliśmy zdjęcia i montowaliśmy, by powstały krótkie filmiki. Zajęcia bardzo nam się podobały. **Natalia Postek z Va**





## DOBROGOST FASHION

# JESIEŃ

### Zwierzęce printy

Jesień i zima mają słabość do zwierzęcych printów, dlatego też wzór ten powraca i w nadchodzącym sezonie. Najpopularniejsza będzie panterka nie tylko na jednym elemencie garderoby. Większość kreatorów mówi: więcej znaczy więcej. Wąż pojawia się u Gucci od stóp do głów: na sukience, kurtce, spodniach i botkach. Sama sukienka w cętki to za mało, warto do niej dorzucić do niej kurtkę w taki sam print.



### Trendy wracają do łask, czyli powrót do lat 80.

Długie i obszerne marynarki, wszystkie kolory tęczy (najlepiej w neonowych odcieniach) i bujne fryzury to znak lat 80. Moda tego okresu nieustannie inspiruje nie tylko gwiazdy.



### Athleisure

To słowo, które powstało z połączenia angielskich "athletic" i "leisure". Te dwa określenia odnoszące się do sportu i wolnego czasu wspólnie definiują istotę całego trendu. A chodzi w nim o ubrania stworzone z myślą o obu aktywnościach: z jednej strony typowo sportowych, z drugiej – codziennych, a czasem nawet eleganckich. Jeśli więc mamy ochotę założyć do szkoły sneakersy czy bluzę z kapturem, to oznacza, że athleisure dotyczy również nas!

Opracowała Zosia Czerna z 8b.



# Kącik kulinarny



## PORA NA GRUSZKI

### *Ciasto z gruszkami i budyniem na dużą blachę*

#### **Składniki:**

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 250g masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka

#### **Masa budyniowa:**

- 1 L mleka
- 2 opakowania budyniu waniliowego[bez cukru]
- 6 łyżek cukru
- 1 łyżka mąki pszennej

#### **Dodatkowo:**

- 6 gruszek
- cukier puder do posypania



#### **Wykonanie**

Do miski wsypać mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia, pokrojone na małe kawałki masło, jajka i zagnieść w gładkie ciasto. Blachę o wymiarach 22 x 33cm wyłożyć papierem do pieczenia. Z zagniezione ciasto odkroić 2/3 i wykleić tym ciastem spód blachy. Pozostałe ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażalnika. Blachę ze spodem ciasta włożyć do piekarnika nagrzanego do 170 stopni[grzanie góra i dół] i podpiec ok.20 min. Podpieczony spód wyjąć z piekarnika i lekko przestudzić.

Do miski wlać szklankę mleka, dodać cukier, budynie, mąkę i wymieszać. Pozostałe mleko zagotować. Do gotującego się mleka wlać mleko z budyniem i gotować na małym ogniu mieszając do zagotowania i uzyskania konsystencji budyniu.

Gruszki umyć, obrać, pokroić na ćwiartki[usunąć gniazda nasienne] i ułożyć na przestudzonym spodzie ciasta. Na gruszki wyłożyć gorący budyń.

Ciasto z zamrażalnika zetrzeć na tarce o średnich oczkach i posypać nim wierzch ciasta. Blachę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni[grzanie góra dół] i piec 45 min. Upieczone ciasto całkowicie wystudzić. Przed podaniem można posypać ciasto cukrem pudrem.

#### **Opracowanie: Weronika Zalewska z Va**

PS Podczas przygotowania ciasta warto skorzystać z pomocy dorosłych członków rodziny.

