

L u s t r o  
s z k o ł y

Dwumiesięcznik Naszego Gimnazjum - maj - czerwiec 2017



### ***Witajcie!***

„Lato, lato, lato czeka.....” podobnie jak uczniowie, tak i nauczyciele, nie mogą doczekać się WAKACJI!!! Będziemy mogli nareszcie odetchnąć od ciężarów edukacji. Każdy zregeneruje siły, zrelaksuje się, a może pozna kogoś nowego lub przeżyje wspaniałą przygodę. Zapewne część osób wyjedzie, a część zostanie w domu, ale na pewno będziecie mieć więcej czasu na przeczytanie wakacyjnego numeru naszej gazetki. W tym wydaniu znajdziecie różne artykuły oczywiście na temat wakacji.

To już nasze ostatnie spotkanie w tym roku

szkolnym, dziękujemy, że zagłądaliście do „Lustra...”, życzymy szczęśliwych, długich i oczywiście słonecznych wakacji!!!!

Pozdrawiam Naczelną

***Życzymy, więc miłego czytania.***



# FLESZ WYDARZEŃ

by *Martyna Bińkowska*



## 9 maja

Booktalking - odbyło się podsumowanie dwóch kolejnych działań w ramach projektu czytelniczego „Promujemy czytanie” realizowanego w naszej szkole we współpracy z Biblioteką Publiczną, podczas którego każda z klas zachęciła do przeczytania wybranej książki. Zachęcamy do czytania!

## 10-11 maja

Dzień Łasucha - uczniowie 3 klas gimnazjalnych zbierali pieniądze na bal. Sukces osiągnięty!

## 20 maja

Bal Gimnazjalny - ostatnia zabawa, ostatnie chwile, szansa na spędzenie czasu z klasą przed opuszczeniem murów szkolnych. Wszyscy bawili się wspaniale ;)

## 24 maja

Projekty Gimnazjalne - uczniowie klas drugich wykonali projekty, które zaprezentowali przed komisją. Wszystkim poszło wspaniale, a komisja oceniła bardzo dobrze wykonaną pracę.

## 1 czerwca

Dzień Dziecka - każda z klas spędziła go na swój sposób. Wszystkiego dobrego dla każdego dziecka!

## 10 czerwca

To już 4 festyn rodziny, A na nim jak zwykle mnóstwo atrakcji i zabaw.

W programie :występy wokalne i taneczne dzieci i młodzieży, przedstawienie, pokazy tańców loteria fantowa, malowanie twarzy i portretów, smakołyki w kawiarence, wsmienity grill, chleb ze smalcem, konkurs i quizy, wóz strażacki, dmuchane zamki, farbowanie włosów, tatuaże, manicure i wspólna zabawa. Główną nagrodą do zdobycia jest rower.

## 23 czerwca

Zakończenie roku szkolnego. Do zobaczenia za rok!

Zapraszamy wszystkich serdecznie.



## SKĄD TO SIĘ WZIĘŁO? *by Marta Zielińska*

*W ostatnim – przedwakacyjnym numerze „Lustra...” dowiedzie się o pochodzeniu przysmaku, z którym zawsze kojarzy się nadchodzące lato, bez nich letnie doznania są niekompletne.*

**LODY** - chłodne marzenie każdego człowieka, w upalne wakacje. Tak bym zdefiniowała ten niesamowity, przepyszny wynalazek. Natomiast prawdziwa definicja brzmi następująco: zamrożony deser, który uzyskuje się poprzez zamrażanie masy uzyskanej z produktów mlecznych bądź wody z dodatkami smakowymi (dodatki tradycyjne – owoce czy czekolada lub nietradycyjne – mięsne czy warzywne), lub zamrażanie masy złożonej z owoców, cukru i wody (sorbet).



**HISTORIA** - W późnym średniowieczu oraz odrodzeniu we Włoszech popularną praktyką, budzącą zdziwienie i zachwyt wśród podróżników z innych krajów, było chłodzenie lemoniady i innych napojów z kruszonym lodem. Pomysłowości Włochów przyznaje się też wynalezienie pierwszych lodów posiadających stałą konsystencję. „Pra-lody” miały postać wody z cukrem i sokiem owocowym. Włoscy naukowcy w połowie XVI wieku zamrozili pojemnik wypełniony wodą w wanience wypełnionej śniegiem, dzięki obfitemu posypaniu go solą morską. Na skutek tego procesu uzyskiwano mieszaninę oziębiającą, która obniżała temperaturę lodu i rozpuszczającej się wody.

W taki sposób opisany przez Giambattistę della Porta w 1558 roku, a już niemal sto lat później

włoskim i francuskim limonadnikom udało się zamrozić owocową wodę i nadać jej stałą postać. Do wanienki z wodą i lodem wkładano puszkę wypełnioną owocowym sokiem, która ulegała zamrożeniu, dzięki posypywaniu lodu solą lub saletrą. Tak wynaleziono lody wodne, a następnie owocowe sorbety, które znalazły zastosowanie w medycynie (przepisywane były na gorączkę i malarię). Z biegiem czasu sorbety były podawane w coraz zimniejszej formie, aż wreszcie z oziębionego owocowego napoju stały się na tyle stałe, że można było je jeść łyżeczką. Ale to francuski dwór Ludwika XIV wyniósł lody na salony i uczynił z nich smakołyk pożądany ku ochłodzie w gorące letnie dni. Lody po raz pierwszy w polskich książkach kucharskich pojawiły się w „Kucharzu doskonałym”- książce napisanej pod koniec XVIII w. Wojciech Wielądko (autor) opisuje torty podawane z lodami z lokalnie dostępnych owoców: porzeczkowymi, malinowymi, jabłkowymi, pigwowymi czy wiśniowymi. Natomiast w książce autorstwa paryskiego cukiernika w 1768 roku pojawiają się takie smaki lodów jak: kwiat pomarańczy, fiołki, płatki róży, migdały, orzechy włoskie, szafran i wiele innych. Tak więc w letnie upały sięgajcie po coś, co od ponad 500 lat jest wciąż pożądane. Smacznego!

Źródło:<http://www.wilanowpalac.art.pl/>



# MULTIMEDIA I NIE TYLKO... *by Wojtek Czerwiński*

***Sprzęt na wakacje - Nie nie mam tu n myśli kajaka, plecaka czy butów traperskich. Raczej codzi o sprzęt nie zmuszający do wychodzenia z domu, pożądany przez wielu.***

Koniec roku szkolnego już za pasem, a tam gdzie pasek na świadectwie warto pomyśleć o nagrodzie. Tak więc dziś przedstawię Wam propozycję urzędzeń, o które można poprosić za dobre wyniki w nauce. To na pewno zrównoważy wasz całoroczny wysiłek . ;)

## 1. MacBook Air

Świetny laptop w dobrej cenie z bardzo wydajną baterią. Idealnie nadaje się na studia czy do szkoły.



## 2. PlayStation 4 Slim

Tradycji stało się zadość. Jak przy każdej nowej generacji konsol, tak i teraz, po 3 latach od premiery PS4, Sony wprowadza jej odchudzoną wersję. Na szczególną uwagę zasługuje atrakcyjna cena, która wynosi 999 zł.



## 3. iPad (2017)

Nowy iPad niczym nowym nie wyróżnia się na tle swoich starszych poprzedników. Jednak nie można było przejść obojętnie obok urządzenia, cena, która wynosi 1799 zł naprawdę zaskakuje patrząc na inne modele, które mogą być dużo droższe od obecnego iPada.



## 4. Mac mini

Kolejny tym razem stacjonarny produkt Apple, obok, którego nie można przejść obojętnie. Mały, wydajny Mac oraz stosunkowo niska (jak na Maca) cena wynosząca 2299 zł sprawiły, że ten sprzęt jest godny uwagi.



# JUŻ LATO, BEATO!!! CZYLI OCHŁODA PROSTO Z KUCHNI

*W związku z tym, że nie długo wakacje i gorące dni przed nami, postanowiłam polecić Wam kilka propozycji przepisów na domowe lody, sorbety oraz co zabrać do letni wypad czyli piknikowy kosz.*

## LODY MALINOWE

### Składniki:

300g malin  
250ml mleka  
200ml śmietanki  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
0,5 szklanki syropu cukrowego  
2 łyżki glukozy w proszku

### Wykonanie:

Syrop cukrowy wymieszać z glukozą. Maliny zmiksować, przetrzeć przez sito aby pozbyć się pestek, dodać mleko, syrop cukrowy i ekstrakt. Przykryć i wstawić do lodówki na kilka godzin. Po tym czasie śmietankę ubić delikatnie (do lekkiego zgęstnienia). Wymieszać z masą owocową. Przełać do maszynki i dalej postępować według instrukcji na opakowaniu. Po całonocnym przebywaniu w zamrażalniku zapewne mocno się zmrożą, wystarczy wyjąć je ok. 15-20 minut wcześniej z zamrażalnika.



## ICE TEA - MROŻONA HERBATA z cytryną

### Składniki na 4 porcje:

1 litr świeżo zagotowanej wody  
2 saszetki czarnej herbaty  
sok z 1 cytryny  
6 łyżeczek (kostek) cukru  
plasterki cytryny i/lub limonki do dekoracji  
kruszony lód lub kostki lodu

### Wykonanie:

W dużym dzbanku zaparzyć mocną czarną herbatę. Dodać cukier i dokładnie wymieszać. Ostudzić a następnie schłodzić w lodówce. Dodać świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Podawać z kostkami lodu.



## CO NA PIKNIK?

Najpopularniejszym daniem na wycieczki są chyba kanapki. Jednak nie szukajmy ich całkowicie w domu. Weźmy pokrojony chleb, samodzielnie upieczone bułeczki z ziarnami lub grzanki. Przełóżmy je wędliną, pieczonym mięsem lub serem, a oddzielnie przygotujmy warzywa, gdyż w czasie transportu może wyciec z nich sok, który rozmiękczy nam pieczywo tworząc mało apetyczny efekt. Dla głodomorów ciekawą odskocznią od tradycyjnych kanapek jest przepis na tortillę: zrulowany płat tortilli lub naleśnika z dowolnym nadzieniem – warzywnym lub z pokrojonymi

i obsmażonymi wcześniej kawałkami mięsa. Ważne, aby dokładnie owinąć tortillę folią aluminiową, by sos z warzyw czy mięsa nie wyciekł nam podczas transportu lub jedzenia. Jako dodatek do dania weź ze sobą świeże warzywa, najlepsze są te mało soczyste (rzodkiewki, małe pomidorki, pokrojone ogórki, cykorja, seler naciowy, marchewka lub papryka). Nie zapomnij też o napojach, w czasie upału potrzebujemy ich znacznie więcej. Miej przy sobie butelkę wody.



### SZYBKI SORBET OWOCOWY

#### Składniki:

180g cukru  
1 cytryna, obrana, bez pestek i białych błonek  
300g owoców, mieszanych, świeżych, pokrojonych na kawałki

1000g kostek lodu

#### Wykonanie:

Do naczynia miksującego wsypać cukier, zemleć 15s/obr.10. Dodać cytrynę i świeże owoce, rozdrobnić 10s/obr.5. Dodać kostki lodu, zmiksować przy pomocy kopystki 1min30s/obr.9. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

**SMACZNEGO!!**



### SORBET TRUSKAWKOWY

#### Składniki:

60g cukru  
450-500g truskawek, mrożonych  
1 banan, dojrzały

#### Wykonanie:

Do naczynia miksującego wsypać cukier, zemleć 6s/obr.10. Dodać truskawki, rozdrobnić 10s/obr.8. Truskawki zagarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego. Dodać banana, wymieszać przy pomocy kopystki 30s/obr.5. Sorbet podawać bezpośrednio po przygotowaniu.



Miejsce *Kobiety*  
jest

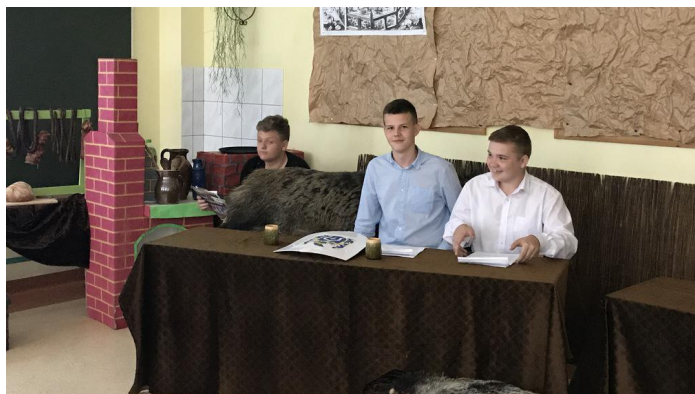
W KUCHNI

tu siedzi wygodnie  
popija *wino*

i przygląda się  
jak *Mezczyzna*  
gotuje obiad.

# FOTORELACJONOWANIE - projekty gimnazjalne





„Lustro Szkoły” - gazeta internetowa Publicznego Gimnazjum w Natolinie.

Zespół redakcyjny:

Redaktor naczelny — Marta Zielińska

Redaktorzy: Martyna Bińkowska, Wojciech Czerwiński, Aniola Mąkosza, Ola Pietruszka, Beata Siczek

Fotograf— Jasiak Kalbarczyk

Opiekun literacki i składu internetowego— pani Dorota Nowak

Adres e-mail redakcji- lustro.redakcja@o2.pl