



## Happening czytelniczy- II edycja ogólnopolskiej akcji: Jak nie czytam, jak czytam

Celem akcji było pokazanie aktywności czytelniczej dzieci i młodzieży, inicjowanie mody na czytanie, promocja czytelnictwa i bibliotek. Nasza szkoła również wzięła udział w tej imprezie. Przygotowaliśmy kolorowe stroje, transparenty z hasłami o książkach i czytaniu, włączyliśmy się w barwny korowód, który przeszedł ulicami miasta. Przynieśliśmy nasze ulubione książki oraz listę z propozycjami najciekawszych utworów literackich. Wysłuchaliśmy fragmentu książki pt. Oskar i Pani Róża, zdobyliśmy autografy pisarzy- Marty Obuch, Waldemara Cichonia, aktorów Teatru Śląskiego. Wyróżniono najlepszych czytelników poszczególnych placówek. Nagrodzonym czytelnikiem naszej szkoły została Zuzanna Bremer z kl. Ia. Zajęliśmy II miejsce w konkursie na najlepiej przygotowaną placówkę, otrzymując prenumeratę czasopisma.



## ERASMUS +

W dniach 19-25 marca w naszej szkole odbyła się wymiana uczniów w ramach programu Erasmus + "Jeszcze więcej bezpiecznych szkół". Przyjechali do nas nauczyciele i uczniowie z takich krajów jak: Anglia, Włochy, Hiszpania oraz Turcja.



Podczas ich pobytu wiele się działo. Realizowaliśmy zadania projektowe, byliśmy na wycieczce w Krakowie, Oświęcimiu oraz w Tarnowskich Górach. Odwiedziliśmy również kręgielnię. Dzięki tej wymianie nawiązaliśmy wiele nowych znajomości. Przy pożegnaniu nie obyło się bez łez 😊:) Następny wyjazd tym razem w przyszłym roku do Anglii!



## Co zrobić, żeby się nie narobić?

Już powoli witamy się z wakacjami! Na pewno każdy z nas planuje różne wyjazdy i wycieczki, będziemy szaleć na koncertach, pływać na basenach i próbować nowych rzeczy. Ale co jeśli nie mamy na to pieniędzy? Przedstawiam Wam kilka sposobów na zarobienie pieniędzy w okresie letnim:

1. Roznoś ulotki po Twojej wsi lub w mieście.
2. Poproś o podwyższenie kieszonkowego.
3. Za dodatkowe czynności, dodatkowe pieniądze (dodatkowe prasowanie np. 3zł).
4. Oszczędzaj, odkładaj pieniądze. Nawet nie zauważysz jak kasa szybko się uzbiera!
5. Zanim coś kupisz, rozważ inne opcje (pochodź po sklepach, może znajdziesz coś tańszego)



6. Zorganizuj wyprzedaje/ kiermasze.
7. Sprzedawaj na Allegro swoje rzeczy, które są niezniszczone
8. Zbieraj makulaturę, baterie, puszki aluminiowe i inne wtórne wyroby.
9. Zbieranie owoców.
10. Zaproponuj znajomym opiekę nad ich dziećmi.
11. Sprzedawaj bransoletki i inne robótki ręczne.
12. Sprzedaj książki z ubiegłego roku

I ciesz się tym latem, jak nigdy wcześniej!  
Kinga Kandzia, kl. Ia

## Nietypowy kalendarz

Do końca roku szkolnego pozostało nie wiele czasu, ale możemy przeżyć jeszcze wspólnie kilka interesujących dni!

- 1 czerwca**- Święto Bułki i Dzień Bez Alkoholu
- 2 czerwca**- Dzień Bez Krawatu (nauczyciele mogą poczuć się swobodnie)
- 5 czerwca**- Dzień ochrony środowiska
- 8 czerwca**- Światowy Dzień Oceanów oraz Dzień Informatyka
- 9 czerwca**- Wyciskanie swoich rówieśników w Dzień Przyjaciela!
- 13 czerwiec**- Święto Dobrych Rad (śmiało zasięgajcie pomocy u innych)



- 19czerwiec**- Dzień Kota Garfielda
- 21czerwca**- Coś co nas bawi, zachwyca, inspiruje a nawet wzrusza. Święto Muzyki! A także Światowy Dzień Żyrafy. Czy to nie przypadek, że jest obchodzony właśnie w najdłuższy dzień lata?
- 22czerwca**- Światowy Dzień Garbusa (nie ma osoby, która nie kojarzyłaby tego charakterystycznego auta garbusa)
- 23czerwca**- A w ostatni dzień szkoły będziemy mogli obchodzić dzień przyszłych zawodów naszych kolegów i koleżanek Służby Publicznej!

Kinga Kandzia, kl. Ia

## „PIEPRZ, WANILIA I TONY”

Tytułowy Tony, a tak naprawdę Mieczysław Sędzimir Antoni Halik, to polski podróżnik oraz autor programów telewizyjnych o takiej samej tematyce, a także pisarz, dziennikarz, fotograf i operator filmowy. Wraz ze swoją żoną prowadził program mający wiele tytułów tj.: „*Tam gdzie pieprz rośnie*”, „*Tam gdzie rośnie wanilia*”, „*Tam gdzie kwitną migdały*”, „*Tam, gdzie pachnie eukaliptus*” i pod najlepiej nam znaną nazwą „*Pieprz i wanilia*”. Tuż po wojnie w 1948r., po uzyskaniu argentyńskiego obywatelstwa Tony zaczął bardzo dużo podróżować. Razem z żoną popłynął rzeką Parana z zamiarem odnalezienia indiańskich plemion. Dokonał tego wraz jego pierwszą, powojenną żaglówką – Halinówką. Od tego momentu zaczęła się jego przygoda z amerykańskimi mediami i nowym przydomkiem „Tony”. Halik był członkiem sieci telewizyjnej NBC, a także współpracował z czasopismem „Life”, „Time and Life” i „Sport Magazine”.



Jego najslynniejszą podróżą był wyjazd Jeepem z Ziemi Ognistej na Alaski. Trwała 1536 dni, a jej koszt wyniósł 80 tysięcy dolarów. Zwiedził 21 krajów i przemierzył 182 624km. Na zakończenie podróży, za kręgiem polarnym, wbił w ziemię polską oraz argentyńską flagę. Wspaniałą pamiątką po tej wyprawie okazała się osada Puente Halik.

Tam, podczas pewnej przeprawy Tony zbudował most i wbił tabliczkę z napisem „Most Halika”, czyli Puente Halik. Tamtejsi mieszkańcy zaczęli korzystać z mostu, potem ulepszać go, aż w końcu powstała tam osada.

Wraz z Elżbietą Dzikowską, którą poznał się w Meksyku, jako pierwsi Polacy dotarli do Vilcabamby. Udowodnili, że jest to stolica Inków. Towarzyszył im także profesor Guillenema.

Pamiętki dostosowywał do programu „Pieprz i wanilia”. Program nadawany był z prowizorycznego atelier znajdującego się w domu, a dokładniej w piwnicy, pod Warszawą. „Pieprz i wanilia” to suma materiałów z podróży. Były on komentowane przez Halika i Dzikowską, a następnie prowadzili oni rozmowę, w której w tle przewijały się kolejne fragmenty filmów. Cały program uzupełniany był pamiątkami i rekwizytami, a także okazjonalnymi odwiedzinami innych podróżników. Takich odcinków wyprodukowano 300. O tak wielkiej sławie programu zdecydowało okres podczas, którego był emitowany. Obywatele PRL-u byli ograniczeni, co do podróżowania, więc możliwość „odwiedzania” odległych zakątków świata zawężała się do tego programu. Halik spisał wiele swoich przygód i opublikował jako książki.

Mieczysław Halik zmarł 28 maja 1998r. po długiej chorobie i został pochowany na cmentarzu Bródnowskim w Warszawie. Na jego cześć powstało Muzeum Podróżników im. Tony Halika, gdzie większość eksponatów to jego pamiątki z podróży. W Chałupach i Pucku odbywają się regaty łodzi kaszubskich jego imienia, a od 2010r. w Obornikach Śląskich ma miejsce Festiwal Kultur Świata im. Tony'ego Halika.

Nikoła Rogaczewska, kl. Ib



## Człowiek niezwykły

Nelson Rolihlahla Mandela (ur. 18 lipca 1918 w Mvezo, zm. 5 grudnia 2013 w Johannesburgu) to południowoafrykański polityk, prezydent Republiki Południowej Afryki w latach 1994-1999, jeden z przywódców ruchu przeciw apartheidowi, działacz na rzecz praw człowieka, mąż stanu, laureat pokojowej nagrody Nobla. Kierował ANC (Afrykański Kongres Narodowy) od czerwca 1991 do grudnia 1997, z którym osiągnął w pierwszych wolnych wyborach 27 kwietnia 1994 najlepszy wynik i większość mandatów w parlamencie. Nowo wybrany parlament wybrał go w maju 1994 na Prezydenta RPA – został pierwszym czarnoskórym prezydentem w historii tego kraju. Pełnił ten urząd od 10 maja 1994 do 16 czerwca 1999 roku, w okresie pokojowego odejścia od apartheidu.



Zdobył międzynarodowe uznanie – wspólnie z de Klerkiem otrzymał w 1993 roku pokojową Nagrodę Nobla. Nelson Mandela cieszył się wielkim prestiżem na świecie. Był traktowany jako światowy symbol walki o równouprawnienie. Dalajlama nazwał go dziedzicem Mahatmy Gandhiego,

natomiast były prześladowca Mandela, dyrektor więzień, generał Johan Willemse porównał go do starożytnego rzymskiego senatora. Dla byłego amerykańskiego prezydenta Billa Clintona, Mandela był „żywym dowodem, że dobro zawsze zwycięża zło”. Z kolei była amerykańska sekretarz stanu Madeleine Albright nazwała Mandelę „gigantem 20. Stulecia”. Nelson Mandela był zafascynowany „Solidarnością” i Janem Pawłem II. Wielokrotnie odwoływał się do doświadczeń Polski. Był osobą zamkniętą, która często ukrywała swoje emocje i zwracała się bardzo niewiele ludziom. Prywatnie wiodł surowe życie, odmawiał sobie picia alkoholu i nie palił, nawet jako prezydent, sam przygotowywał sobie pościel. Znany z szelmowskiego poczucia humoru, był osobą upartą i wierną, czasami dawał się ponieść emocjom, choć mimo tego był zwykle przyjazny i gościnnie, a zrelaksowany pozostawał w rozmowie z osobami będącymi nawet jego osobistymi przeciwnikami. Był grzeczny i uprzejmy dla wszystkich, niezależnie od wieku i statusu. Często rozmawiał z dziećmi, a także pracownikami. Przez całe życie dbał o swój wygląd i ubiór. Nelson Mandela miał trzy żony: Evelyn, Winnie i Grację (wdowę po prezydencie Mozambiku Samorze Machelu). Doczekał się 6 dzieci, 17 wnuków i 14 prawnuków.

Nelson Mandela zmarł z powodu infekcji płuc 5 grudnia 2013 r. w swoim domu w Houghton w Johannesburgu w otoczeniu swojej rodziny. Jego śmierć została ogłoszona przez prezydenta RPA Jacoba Zumę. Na znak żałoby po jego śmierci w Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii i Francji flagi opuszczono do połowy masztu, zaś w Republice Południowej Afryki, Tanzanii, Indiach oraz Kenii ogłoszono żałobę narodową. Jego pogrzeb odbył się 15 grudnia 2013 roku w Qunu w prowincji RPA. Nelson Mandela został pochowany w grobie rodzinnym. Majątek przepisał żonie, pracownikom, innym członkom rodziny i instytucjom edukacyjnym.

Seweryn Ofton, kl. Ie

## Wszystko o dżdżownicach

Co jedzą dżdżownice?

- obumarłe szczątki roślin, np. liście drzew (iglastych nie lubią...), a nawet zwierząt!
- odchody zwierząt (obornik również)
- ziemię, ze znajdującymi się w niej mikroorganizmami

Dlaczego są pożyteczne?

- dzięki temu co zjadają i wydalają, użyźniają glebę – wzbogacają ją w sole mineralne, np. w związki azotu, którego rośliny potrzebują, a nie potrafią pobrać z powietrza
- w ziemi drążą korytarze, dzięki czemu jest pulchniejsza i lepiej napowietrzona, a to ułatwia rozwój korzeni roślin
- dzięki korytarzom dżdżownic, wody podziemne dostają się bliżej powierzchni ziemi, która staje się bardziej wilgotna

Jak dżdżownice radzą sobie z upałem i mrozem?

- w letnie, suche dni zapadają w rodzaj odrętwienia, leżąc zwinięte w kłębek w jamce wypełnionej śluzem i czekając na deszcz
- gdy nadchodzą przymrozki wiele dżdżownic ginie (nawet niewielki mróz jest dla nich zabójczy!), zimę spędzają przenosząc się w głębokie, niezamarzające części gleby

Jak oddychają?

- całą powierzchnią ciała – tlen przenika przez ich cienki, delikatny, stale wilgotny naskórek, a krew rozprowadza go po całym ciele

Jak się rozmnażają?

- pojedyncza dżdżownica jest jednocześnie samcem i samicą – dwie dżdżownice spotykają się i wymieniają komórkami służącymi do rozmnażania, potem każda z nich może złożyć jajeczka, z których wykluwają się młode dżdżownice

Czy mają zdolność regeneracji?

- Tak! Uszkodzona przez nieuważnego ogrodnika dżdżownica może odtworzyć nawet połowę ciała, jednak pokrojona na kawałki nie da rady dokonać tej sztuczki.

Dżdżownice żyją na całej Ziemi. Jest ich ok. 250 gatunków. Te tropikalne mogą osiągnąć nawet 1 m długości. Karol Darwin, twórca teorii ewolucji, poświęcił im 30 lat badań - nazywał je „cudownymi ogrodniczkami i pracowitymi rolnikami”

źródło: [www.przyrodana6.com](http://www.przyrodana6.com) (opracował: Patryk Cyroń kl. IId)

## Co kryje Wielki Kanion ?

Wielki Kanion to niesamowita forma geologiczna, jego głębokość sięga 1857 m., a szerokość sięga 29 km.



źródło: [www.interameryka.com](http://www.interameryka.com)

Kanion wykształcony jest głównie w łupkach, a także iłolupkach, wapieniach, piaskowcach i granitowych intruzjach. W kanionie tym można dostrzec przekrój geologiczny od proterozoiku (w prekambrze) po trias (era mezozoiczna).

Każda seria warstw skalnych ma inny odcień. Skały osadowe kanionu obfitują w skamieniałości, od pierwotnych glonów do drzew, od morskich muszli po szczątki dinozaurów.

Istnieją różne hipotezy na temat powstania kanionu. Najbardziej rozpowszechniona mówi o tym, że proces powstawania był wydłużony w czasie. Według niej kanion zaczął powstawać w zachodniej części obecnego przebiegu 17 mln lat temu.

Bartek Kutyniok, kl.IId

# GLOBALIZACJA

Ostatnimi czasy na lekcji geografii oraz przedsiębiorczości w naszej klasie był poruszany temat globalizacji. Globalizacja w dzisiejszych czasach jest bardzo odczuwalna i widać ją na każdym kroku. Postanowiłam więc z ciekawości niektórych przybliżyć Wam ten termin, wymień za i przeciw oraz przedstawić własne zdanie na ten temat.



Otóż oficjalna definicja mówi, że globalizacja to zjawisko pierwotnie ekonomiczne, łączące się ze zwiększeniem współdziałania i integracji systemów gospodarczych poszczególnych narodów poprzez wzrost handlu międzynarodowego, inwestycji i przepływu kapitału. Ostatnio zjawisko globalizacji objęło swym zasięgiem również wymianę kulturową, społeczną i technologiczną, która przekracza granice państw. Istnieje wiele argumentów za i przeciw globalizacji. Oto niektóre z nich:

## PRZECIW:

- powiększa się przepaść pomiędzy krajami bogatymi i biednymi;
- powoduje wyzysk robotników i rolników, a do pracy zmusza się nawet dzieci;
- świat staje się „globalną wioską”;
- język angielski jest „językiem globalizacji” – narody zmuszone są do wcielania anglojęzycznych terminów do swoich języków, internet przyczynia się do powiększania przepaści między biednymi i bogatymi;
- globalizacja powoduje amerykańizację kultury światowej, tzw. „makdonalizację”; i to nie dzieje się tylko za sprawą tzw. fast foodów, ale także poprzez przemysł

rozrywkowy: kino, muzykę, telewizję; produkty amerykańskie zdecydowanie dominują sobą nad innymi.

## ZA:

- ludzie w krajach biednych dostają zatrudnienie, mogą pracować i zarabiać pieniądze; zmniejsza się bieda i maleje bezrobocie,
- likwiduje się bariery dotyczące handlu, przepływu towarów importowanych i eksportowanych;
- nastąpił postęp w dziedzinie telekomunikacji, telefonii i internetu, czyniąc komunikację szybką i sprawną; internet dał możliwość łatwego dostępu do wiedzy i usług z całego świata,
- proces umożliwia integrację ludzi o różnym podłożu kulturowym, ludzi wszystkich ras i języków i ma przyczyniać się do osłabienia obcości.

Świat chodzi ubrany w jeansy z Levis'a albo bluzkę z Zary, uprawia sport w butach Adidas lub Nike, jada w restauracjach fast foodach, typu McDonald's i KFC, urządza mieszkania w IKEI, robi zakupy w Carrefourze... Naszą szansą jest mądre zaadaptowanie zdobyczy globalizacji, a pielęgnowanie tradycji i podtrzymywanie narodowej tożsamości naszym świętym obowiązkiem. Tak naprawdę to sama nie wiem, czy być za, czy przeciwko globalizacji. Jak mawia pewne stare łańskie przysłowie: *tempora mutantur et nos mutamur in illis*, czyli „czasy się zmieniają, a my zmieniamy się razem z nimi”, nie możemy zatem cofnąć czasu, gdyż jest to niemożliwe, nawet gdybyśmy bardzo tego chcieli. W dzisiejszym świecie nie wyobrażamy życia bez Internetu, komputerów, telewizji i telefonu.. Globalizacja dotyka praktycznie wszystkie dziedziny naszego życia i jest procesem nieodwracalnym. Temat globalizacji sam w sobie jest trudny, można omawiać bardzo długo na lekcjach geografii lub przedsiębiorczości. Choć zdaję sobie sprawę, że globalizacja zmierza do opanowania całego świata, to mam wielką nadzieję, że uda nam się zwolnić tępa w tym „biegu do sukcesu”, ponieważ „gdy się człowiek spieszy, tam się diabeł cieszy”.

Karolina Muc 1e

## Kącik poetycki

### WIDZIAŁAM ŚWIAT...

Był on zamknięty z otwartym wnętrzem ku któremu podążałam cicho wierząc w istnienie spraw wewnątrz niego.

Nie myliłam się, sprawiało to chęć następnego tchnienia losu mającego na celu iść ku odkupienia swego.

Nastąpiła cisza, jej macierzyste szepty rozlegały w mej głowie tworząc inną rzeczywistość.

Zupełnie jakby chciała pokryć luki zapomnianych, byle poczuć ich majątną przeszłość.

Czułam oddech prawdy, która umykała ale była obecna przy każdym ruchu.

Miało to przypominać najgorsze z najgorszych, okazał się być oświeceniem z marmurowego snu.

Swoimi zmysłami wkraczałam w odmienność poprzedzoną słodką niewiedzą.

Tkwiłam pomiędzy, nie chciałam nic, aż świadomość nie wypełniła się chęcią.

Otworzyłam oczy, czułam palący żal, a z nim zginęło wszystko co grzeszne...

### WIDZIAŁAM PIEKŁO

X.Y.

## Tajemniczy kompleks Angkor

- ➔ prowincja Siem Reap - Kambodża
- ➔ lokalizacja: środkowa część Kamobodży, na północ od jeziora Tonle Sap



Jednym z głównych obszarów archeologicznych Azji Południowo-Wschodniej jest kompleks Angkor. Na powierzchni 40 km<sup>2</sup>, częściowo porośniętej lasami, znajdują się, powstałe w okresie między IX i XV wiekiem, pozostałości kolejnych stolic państwa Khmerów. Szacuje

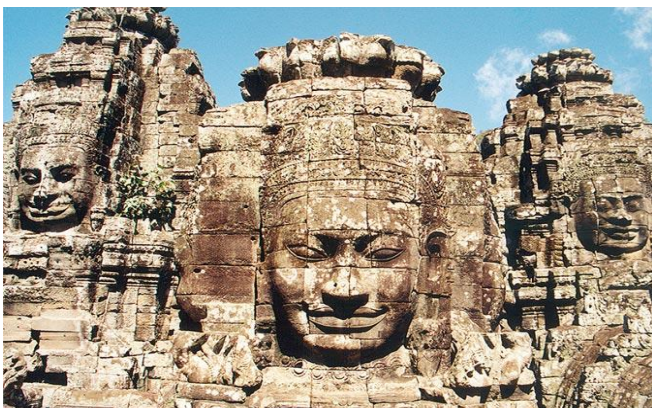
się, że w okresie przed rewolucji przemysłowej Angkor zamieszkiwało około milion osób. Biorąc pod uwagę cały kompleks, na który składają się ruiny miast, świątyń i pałaców budowanych na przestrzeni wieków jest według archeologów największym kompleksem miejskim ery pre-industrialnej. Dla porównania: średniowieczny Angkor był podobnej wielkości co dzisiejsze Los Angeles. Było to wtedy największe miasto świata, a my do dziś możemy podziwiać jego przepych. Nazwa „Angkor” oznacza dosłownie „Święte Miasto”. Okres angkorski w historii Kambodży zaczyna się na przełomie VIII i IX w. n.e. od wyzwolenia kraju spod panowania najeźdźców z Jawy. Od tego czasu miasto przechodziło przez wiele zmian. Kolejni władcy rozszerzali granice imperium i zmieniali stolice. Na początku XII w. król Surjawarman II zbudował Angkor Wat, świątynię Wisznu, będącą także jego grobem. W Królestwie Khmerów wyznawano w tamtym czasie hinduizm, dlatego świątynia początkowo poświęcona była bogu Wisznu i uchodzi za największą świątynię hinduistyczną na świecie. Dopiero pod koniec XIII wieku na terenie dzisiejszej



Kambodży zaczął dominować buddyzm i wtedy też świątynia z hinduistycznej stała się buddyjską. Po wyludnieniu Angkoru w XV wieku, Angkor Wat, jako świątynia buddyjska, był jednym z niewielu miejsc, które nie zostało opuszczone. Angkor Wat jest symbolem Kambodży. Znajduje się ona na fladze państwowej, zdobi paczki papierosów, plakietki na piwach, banknoty. Jest dosłownie wszędzie!



Najbardziej charakterystycznym elementem świątyni jest pięć wież w kształcie kwiatów lotosu, z których największa wyrasta na wysokość 65 metrów.



Powstało też otoczone murem miasto Angkor Thom. Jest to ufortyfikowane miasto pełne świątyń, zajmujące przestrzeń 9 km<sup>2</sup>. Angkor Thom był chroniony 8 metrowymi ścianami oraz fosą, a do miasta prowadziły 23 metrowe bramy ozdobione głowami Buddów. W centrum znajduje się główna świątynia – Bayon, ozdobiona 216 charakterystycznymi, olbrzymimi głowami. Nie wiadomo, czy przedstawiają narcystycznego króla, który zlecił budowę miasta, czy też Boddhisatwę, istotę oświeconą w tradycji buddyjskiej.

Bajon to emanacja potęgi władcy Dżajawarmana VII, który uważał siebie za wcielenie Buddy. Imperium Khmerów upadło w XV wieku i cały Angkor został wtedy opuszczony. Nie wiadomo dokładnie, jakie były przyczyny szybkiego opuszczenia miasta. Teorii jest wiele. Jedne mówią o problemach z irygacją, inne o śmierci władcy, ale większość popiera tezę, że miasto Angkor, mimo że nie odgrywało już żadnej roli politycznej, tak naprawdę nigdy się nie wyludniło. Europejskie historie o zaginionym, zarośniętym dżunglą mieście są tylko i wyłącznie legendami.

Weronika Breidel kl. Ia

## Wizyta nauczycieli z Francji



W dniach 28.05-03.06.2017 w naszej szkole miała miejsce wizyta nauczycieli z Francji (ze szkoły profilem zbliżonej do naszej), którzy poznawali nasze liceum, kulturę oraz język. W ramach wizyty nauczycieli z Francji, odwiedzili oni młodzież naszej szkoły przebywającą w tych dniach na poligonie, gdzie nie tylko mogli się poprzyglądać prowadzonym zajęciom, ale i spróbować swoich sił we wspinaczce czy strzelaniu. Ponadto nasi partnerzy uczestniczyli w naszych lekcjach, a także zwiedzili Katowice, Kraków oraz Oświęcim. Wizyta odbyła się w ramach programu Erasmus+. Obie strony liczą na dalszą współpracę i kto wie, może na kolejną wymianę tyle, że tym razem wraz z uczniami.



## Opuszczone polskie miasto

Pstrąże położone jest w województwie dolnośląskim, w powiecie bolesławieckim nad rzeką Bóbr. W okresie, gdy stacjonowały tam wojska radzieckie, nosiło nazwę Strachów. Jest największym w Polsce opuszczonym miastem.

Pierwsze wzmianki o Pstrążu pochodzą z 1305 roku, jednak prawa miejskie nadano dopiero po 1901 roku. Rozpoczęto wtedy proces dostosowywania miejscowości dla potrzeb armii niemieckiej, budując koszary, most na rzece Bóbr oraz doprowadzając linię kolejową. W 1945 roku Rosjanie wyparli Niemców, całkowicie opanowując miasto. Punkt okazał się na tyle ważny strategicznie, że po zakończeniu II wojny światowej nie oddano go Polsce pomimo odzyskania przez nią niepodległości. Stacjonowali tam radzieccy żołnierze, niedaleko był poligon, baza wojskowa, a nawet hangary, w których – wedle różnych źródeł – stacjonowały pojazdy do przenoszenia głowic jądrowych, bądź one same. To, co znajdowało się na tych terenach było chronione tajemnicą. Miasto Pstrąże nie figurowało nawet na mapach, które wskazywały, że jest tam las.

By chronić się przed ciekawskimi, przygraniczne lasy zaminowano, a most na Bobrze wysadzono w powietrze. Nie obowiązywało tam polskie prawo i używano wyłącznie języka rosyjskiego.

W 1992 roku armia radziecka całkowicie opuściła miasto, jednak stacjonujący tam Rosjanie nie chcieli wracać do kraju. W Pstrążu mieli wszystko, całe swoje życie. Nie powinno więc dziwić, że mieszkania zamknęli na klucz. Niestety, w momencie gdy miasto przeszło pod polską administrację w 1994 roku rozpoczął się wieloletni proces dewastacji. Mieszkańcy okolicznych miejscowości opowiadali, że wynoszono stamtąd wszystko, co tylko mogło się przydać. Z czasem, gdy budynki stawały się coraz bardziej opustoszałe, wynoszono nawet klamki!

Miasto Pstrąże znajduje się na terenie wojskowym, więc dostęp do niego jest zabroniony, o czym informują liczne tablice na wjeździe. Od ponad 20 lat ćwiczenia prowadzi tam wojsko i straż pożarna. Mimo że wstęp jest zabroniony, to bez problemu można tam spotkać rowerzystów, quadowców czy miejskich eksploratorów.

Adam Pluta, kl. IId



źródło: [www.gertrude-likens.blog.onet.pl](http://www.gertrude-likens.blog.onet.pl)

## Azjatyckie potrawy na grilla

Azja to nie tylko kultura, ale również smaki – wschodnie potrawy coraz częściej zdobywają u nas uznanie, może więc warto spróbować grillować po azjatycku?

Teriyaki to bardzo popularna technika grillowania w Japonii. Jest tak popularna, że nawet w okolicznych fast foodach można zakupić kanapki z grillowanym mięsem.

Mięso jest zaprawiane w sosie tare, na który składa się: sos sojowy, słodkie wino ryżowe, cukier (lub ewentualnie miód).

Grilluje się głównie ryby: marliny, tuńczyki, łososie i pstrągi, czasem owoce morza, a także krewetki czy kalmary. W restauracjach goście często sami przyrządzają sobie kurczaka bądź wołowinę, korzystając z grilla umieszczonego pośrodku stołu. Typową potrawą grillowaną jest yakitori (szaszłyk): kawałki kurczaka (lub wątróbki), por, papryka, grzyby.

Dla smaku podawany jest z dodatkiem soku z cytryny i mieszanki zwanej „siedem przypraw”, która zawiera między innymi grubo mielony pieprz kajeński, mak, gorczycę, sezam i skórki mandarynki.



W Chinach najpopularniejszą potrawą grillowaną jest char siu – długie pasy mięsa wieprzowego, marynowane w sosie z miodu, ciemnego sosu sojowego, konserwowanego tofu, chińskiego sosu hoisin, przyprawy 5 smaków, czerwonego barwnika i sherry lub wina ryżowego. Dla nadania połysku gotowej potrawie często używa się cukru słodowego jako glazury. Char siu jest specjalnością kuchni kantońskiej, ale jego specyficzne odmiany występują również w Hong Kongu,

gdzie grilluje się mięso kurczaka i gęsi, oraz w Malezji i Singapurze, gdzie przyrządza się go z mięsa kaczego lub wieprzowego.

W Korei na potrawy grillowane istnieje specjalna nazwa – gui. Do tych potraw używa się różnych typów mięsa – wieprzowiny, wołowiny i drobiu, a także ryb i owoców morza, jako dodatki również grillowane są warzywa. Upieczone mięso, warzywa zdejmuje się z rusztu i zawija w sałatę, a następnie je.

W Tajlandii przyrządza się satay – kawałki mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, drobiu, ryby lub krewetek marynuje się w sosie sporządzonym z soku z limonek, czosnku, trawy cytrynowej, z dodatkiem kurkumy, która nadaje potrawie charakterystyczną żółtą barwę. Czasem używa się bardziej egzotycznych rodzajów mięsa, jak mięso żółwi, krokodyli lub węży. Kawałki mięsa nadziewa się na specjalne patyczki do szaszłyków i piecze na grillu opalonym węglem drzewnym z bambusa lub skorup orzechów kokosowych, po czym podaje się z dodatkiem pikantnego sosu z orzeszków ziemnych, cebuli i ogórka.

Mieszkańcy Mongolii przyrządzają z jagnięciny lub kozłiny danie zwane khorkhog. Potrawa ta jest prosta, ale sposób jej przygotowania bardzo interesujący. W zamkniętym metalowym pojemniku umieszczane są kamienie o wielkości pięści, rozgrzane w ognisku, na które kładzie się posiekane kawałki mięsa i warstwę warzyw – marchewki, kapusty, cebuli czy ziemniaków, doprawia się solą i pieprzem, po czym zalewa odpowiednią ilością wody. Tak przygotowane danie należy zamknąć pokrywką, aby mogło się ugotować. Ponieważ pojemnik nie powinien być otwierany do momentu, aż danie będzie gotowe, osoby, które je przygotowują, oceniają jego stan po dźwiękach jakie słyszą i zapachu wydobywającym się z pojemnika. Stąd też jest to danie, które trudno przygotować nowicjusom. Tradycja nakazuje gotową potrawę jeść palcami, ale dopuszcza użycie noża w celu oddzielenia mięsa od kości.

Mateusz Gajor, kl. IId

## DRINKI BEZALKOHOLOWE NA WAKACJE

1. *Kolorowy Drink* – *Kiwi/Truskawka/Limonka*- trochę kolorowych czarów, by również Ci, którzy nie piją alkoholu poczuli się docenieni. Skoro wyciskanie soku trwa tak krótko, to czemu nie pobawić się i nie stworzyć czegoś zupełnie nowego?

SKŁADNIKI (na 2 porcję):

- ♦ 0,5 kg truskawek
- ♦ 0,5 kg kiwi
- ♦ 1 limonka
- ♦ 2 łyżeczki brązowego cukru



### Przygotowanie:

Truskawki opłukać i usunąć z nich szypułki.

Kiwi obrać

(tu akurat nie byliśmy pewne, czy pyłek ze skórki nie dostanie się do soku - bezpieczniej było obrać).

Przygotować kostki lodu z owocami: zamrozić w pojemniku na lód małe truskawki, kawałki kiwi i ćwiartkę limonki pokrojoną w plasterki, zalewając je wodą wymieszaną z sokiem z połowy limonki.

Najpierw przepuścić przez sokowirówkę truskawki, a następnie do osobnego pojemniczka sok z kiwi. Oba soki wymieszać z łyżeczką cukru. Jeśli chcemy, by dwie warstwy na pewno nie zmieszały się ze sobą można wymieszać sok z kiwi z częścią miąższu i wstawić do zamrażarki na ok. 30-

40 min.

Podawać w szklankach, wlewając gęstszą warstwę z kiwi na spód, a warstwę soku truskawkowego delikatnie na wierzch. Dodać kostki lodu z owocami. Udekorować cząstką limonki.

2. *MOJITO BEZALKOHOLOWE* – Mojito w wersji bezalkoholowej to świetny sposób na orzeźwienie dla każdego z Nas w upalny dzień. Napój przygotowuje się bardzo szybko, jest smaczny i efektowny. Idealny na imprezę lub na grill

SKŁADNIKI (na 1 porcję):

- ♦ 1/2 limonki pokrojonej w plastry
- ♦ 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- ♦ 3-4 listki świeżej mięty
- ♦ kilka kostek lodu
- ♦ Sprite
- ♦ woda gazowana

### Przygotowanie:

Do wysokiej szklanki wrzucam mięte i limonkę, dodaję

cukier trzcinowy oraz kostki lodu. Na końcu uzupełniam

całość schłodzonym Sprite'm i wodą gazowaną w proporcji 1:1. Całość mieszam i podaję od razu po przygotowaniu.



Agata Waliszek, kl. IId



## Kontrowersyjne czy prawdziwe?

**D**o 21 maja br. w galerii handlowej Supersam w Katowicach, mogliśmy podziwiać wystawę „Body Worlds Vital”, autorstwa Gunthera von Hagensa. To pierwsza tego rodzaju ekspozycja ukazującą dokładną anatomię ludzką, która wystawiana była już w Europie, Azji, Ameryce Północnej i Południowej, a także Afryce Południowej, a oglądało ją ponad 43 miliony osób.

„Body Worlds” ukazuje zwiedzającym ludzkie ciało w czasie codziennych czynności. Dzięki procesowi plastynacji, zainicjowanego przez samego autora, odwiedzający mają możliwość podziwiania wnętrza własnego ciała, a nawet najskrytszych miejsc w organizmie.

Ekspozycja jest kierowana głównie dla uczniów szkół i uczelni wyższych, aby mogli przenieść wiedzę z podręczników do praktycznej nauki anatomicznej. „Body World” jako jedyna wystawa sprawiła, że ta wiedza, która była kiedyś przeznaczona tylko i wyłącznie dla lekarzy, teraz stała się dostępna dla każdego.

Gunther von Hagens jako lekarz, patomorfolog i anatom, wynalazł estetyczną plastynację ludzkiego ciała. Plastynacja polega na usunięciu z organizmu wody i tłuszczów, a następnie nasycenia tkanek polimerami, co powoduje zatrzymanie procesu rozkładu ciała, a także zachowuje się jego kształt i kolor. Metoda ta wykorzystywana jest w tworzeniu modeli anatomicznych w medycynie oraz sztuce (wystawy „Body Worlds”).

Zuzanna Bremer,  
kl.1a



controversialtourismdestinations.wordpress.com



facebook.com/BodyWorldsPolska



facebook.com/BodyWorldsPolska



facebook.com/BodyWorldsPolska

Redakcja dziękuję za nadesłane artykuły.  
Redaktor naczelny: mgr Jolanta Tinel  
Redaktorzy techniczni: mgr Dawid Ceglarek  
Zuzanna Bremer  
Kinga Kandzia  
Wszyscy tworzymy naszą gazetkę i każdy z Was może podzielić się swoimi przemyśleniami, pokazać swoje talenty, stworzyć własną rubrykę. Wyślij tekst, zdjęcia, ilustrację na adres dawid\_2904@tlen.pl, w tytule napisz „ŚWIAT SUCHARA”