

TRAJKOTKA

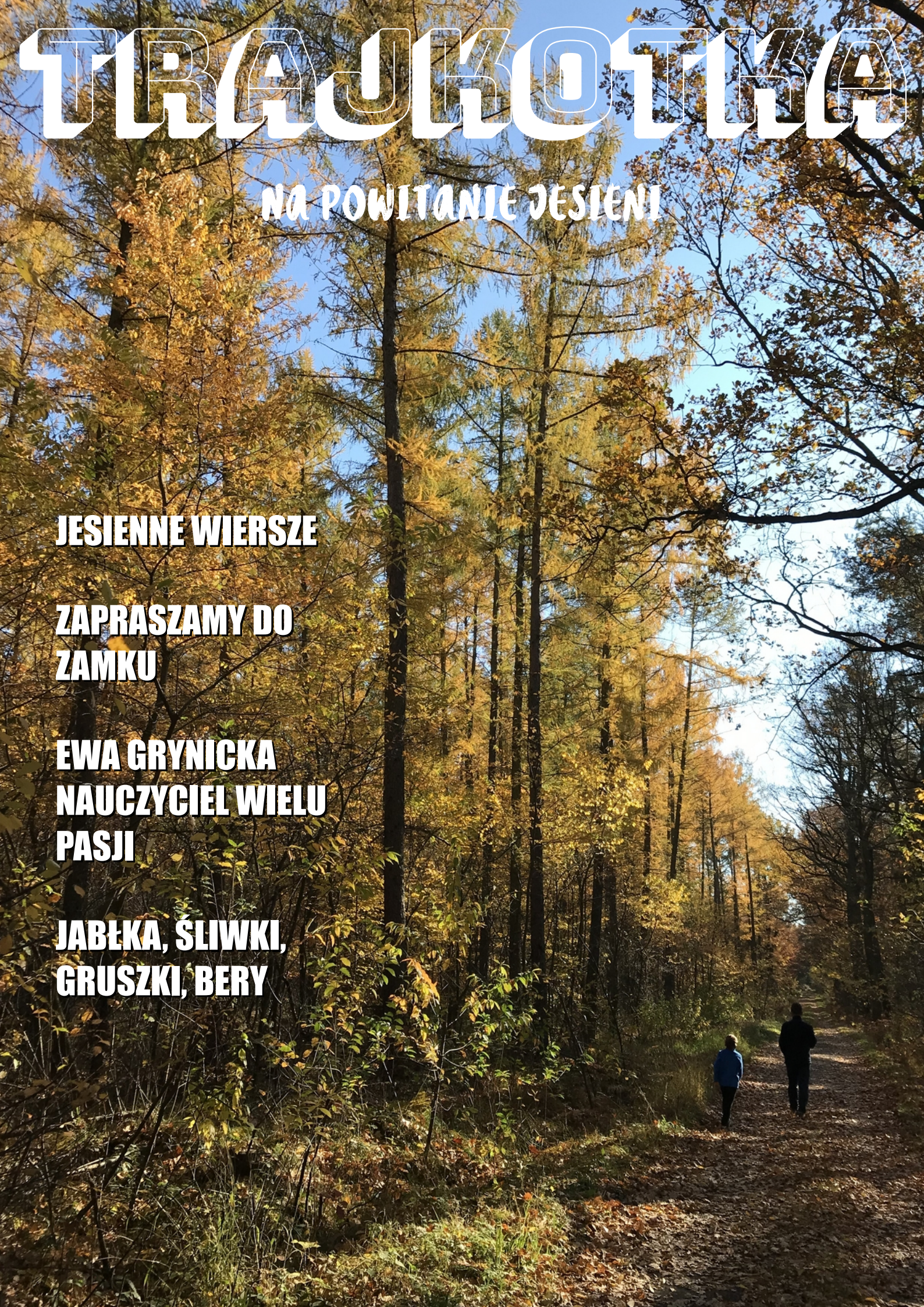
NA POWITANIE JESIENI

JESIENNE WIERSZE

**ZAPRASZAMY DO
ZAMKU**

**EWA GRYNICKA
NAUCZYCIEL WIELU
PASJI**

**JABŁKA, ŚLIWKI,
GRUSZKI, BERY**





Jesienią, jesienią...

Chwytamy promienie słońca

Lato dobiegło już końca

W lesie widać grzybiarzy

Pogoda źle się kojarzy

Przyroda kolory zmienia

Łapią wszystkich przeziębienia

Pieczemy dyniowe ciasta

Temperatura nie wzrasta


Dom ozdabiamy wrzosami

Z kuchni pachnie kurkami

Kocami się otulamy

Przed kominkiem czas spędzamy

Milena Raszka kl. 8D



Ciemne myśli się już zbliżają,
i śpią nad naszymi głowami.
A krople coraz częściej spływają,
Nad naszymi myślami.

Gdy podróżujemy i zwiedzamy mały świat,
Zauważyć można kwiatów brak.
Kiedy za oknem widzisz mokry park,
Napatrzeć się jeszcze można na liści kolorów blask.

Ostrożnym na jeden dzień trzeba być,
Gdy zostajesz w najgorszych snach.
Słodocy trzeba przygotować niejedną garść,
I nabawić w przeróżnych grach.

Ada Łacina-Łanowska kl. 8D



ZAPRASZAMY DO ZAMKU

Zamek Piastowski jest jednym z najstarszych obiektów w mieście. Jest to gotycka budowla zbudowana w XIV wieku. Dokładnie nie wiadomo do czego miała służyć pierwotnie. Najprawdopodobniej powstała w formie rozbudowy dwóch baszt. W 1561 r. Nowym właścicielem został Fryderyk von Zetritz, który rozbudował go, łącząc styl gotycki i renesansowy. W późniejszym okresie budowla spełniała różne funkcje. Od początku XVI do końca XX była więzieniem. Przed II wojną światową zaczęto używać nazwy "Dwór Cetrycza". Po 1945 r. znany był jako "zameczek", natomiast w 1983 r. zaczęto używać nazwy "Zamek Piastowski". W 1959 r. oficjalnie stał się muzeum. W latach 2005-2008 miała miejsce rewitalizacja obiektu z udziałem środków Unii Europejskiej i budżetu państwa w ramach Zintegrowanego Programu Operacyjnego Rozwoju Regionalnego.

Najistotniejszą częścią rewitalizacji był remont sal wystawowych oraz przygotowanie wystawy.

Sam obiekt jako muzeum jest warty polecenia. Znajdziemy tam szkielety zwierząt, ubrania królewskie z czasów średniowiecza czy też książki i inne zabytki piastowskiej kultury. Zamek znajduje się na ulicy Pod Murami 2, a ceny biletów wahają się pomiędzy 4zł za bilet ulgowy, a 8zł za bilet normalny. Warto śledzić również wydarzenia odbywające się na tym obiekcie. Mogą to być przedstawienia, sztuki czy inne formy rozrywki.

Oskar Warzyński i Szymon Kamczyk kl. 8D

Autorem zdjęcia jest Jan Mehlich. Zdjęcie zostało opublikowane w serwisie Wikimedia Commons na licencji CC BY-SA 3.0,



EWA GRYNICKA - NAUCZYCIEL WIELU PASJI

W deszczowy, jesienny dzień, po wcześniejszym ustaleniu terminu, spotykam się na zapleczu sali nr 18 z panią mgr Ewą Grynicką - nauczycielką języka polskiego naszej szkoły, specjalistką od edukacji obcokrajowców, kobietą wielu pasji i entuzjastką swojego zawodu.

HW: - Dzień dobry. Dziękuję bardzo, że zgodziła się Pani poświęcić swój czas i udzielić wywiadu do szkolnej gazetki. Mam przygotowanych parę pytań, które chciałabym Pani zadać. W związku ze zbliżającym się dniem Komisji Edukacji Narodowej, większość z nich dotyczy pracy nauczyciela. Czy możemy zaczynać?

EG:- Dzień dobry, Haniu. Dziękuję za zaproszenie do tego wywiadu, jest mi bardzo miło, że zdecydowałaś się na rozmowę właśnie ze mną. Jestem gotowa, aby odpowiedzieć na Twoje pytania. Mam nadzieję, że dam radę.

HW: - Chciałabym zapytać Panią, jaka jest współczesna rola nauczyciela?

EG:- Zaczynamy od bardzo trudnego i poważnego pytania. Uważam, że nauczyciel nie tyle powinien nauczać, co raczej wydobywać wiedzę i umiejętności z uczniów, czyli bazować na tym, jakie oni posiadają predyspozycje i starać się je w jakiś sposób "wyciągnąć" z uczniów, a niekoniecznie podawać im gotowe schematy. Od dłuższego czasu staram się również tak pracować i mam nadzieję, że mi to jakoś wychodzi :).

HW: - Dziękuję za odpowiedź. Pytanie drugie brzmi: kiedy i jak zaczęła się Pani przygoda z zawodem nauczyciela?

EG: Ładnie to określiłaś - przygoda. To może Cię zaskoczę, ale właśnie mija 25 lat, czyli piękna rocznica, od kiedy pracuję w tym zawodzie. Zaczęło się od technikum wieczorowego, to była taka forma szkoły, że uczęszczali na zajęcia dorośli, którzy z jakichś powodów nie mogli skończyć edukacji w zwykłym trybie. Zajęcia odbywały się popołudniami, trzy razy w tygodniu. Bardzo trudne doświadczenie dlatego, że byli to ludzie niewiele młodszy ode mnie. Czyli to ogromne wyzwanie.

HW: - Mając tak duże doświadczenie w pracy zawodowej, czy wciąż Pani czuje ekscytację związaną z nauczaniem?

EG:- Bardzo lubię swoją pracę. Chociaż, powiem Ci szczerze, że jak poszłam na filologię polską, to z zamiłowania do literatury, a nigdy nie chciałam być nauczycielką. I to tak nie do końca szło w parze. Nauczycielką może zostałam z przypadku. Z roku na rok lubiłam coraz bardziej swoją pracę. Może i dlatego, że mocno sobie ją urozmaicałam w tym sensie, że uczyłam na różnych poziomach. Mam wieloletni epizod w liceum ogólnokształcącym, uczyłam w technikum, teraz w szkole podstawowej. Miałam przyjemność pracować ze studentami na dzisiejszym Uniwersytecie Ekonomicznym, kiedyś Akademii Ekonomicznej. Więc to jest taka recepta, aby lubić swoją pracę, tzn. być w niej, ale działać na różnych płaszczyznach.

HW: - Kolejne pytanie dotyczy cech, jakie powinien mieć nauczyciel, aby stać się mentorem i przyjacielem młodych pokoleń.

EG:- Ładne słowo - mentor. Tak uważasz, że powinien być mentorem i przyjacielem, Haniu? Myślę, że przede wszystkim powinien mieć autorytet wśród swoich uczniów, cieszyć się ich szacunkiem, zaufaniem. Może mniej teraz mówię o cechach, a bardziej o pewnych predyspozycjach, ale to się ze sobą wiąże. Otwartość nauczyciela, ale z zachowywaniem granic, swoich własnych i uczniów, z którymi pracujemy.

HW: - Muszę przyznać, że to chyba leży w naturze młodego człowieka - przesuwając te granice. Czy mogłaby Pani przytoczyć swoje motto życiowe?

EG:- Chciałabym pewnie, Haniu, abym jako polonistka zacytowała słowa wielkiego poety, pisarza? Lubię bardzo różnego rodzaju sentencje.

Im jestem starsza, tym bardziej. Zawsze, gdy czytam jakieś ciekawe teksty, czy literackie, czy filozoficzne lub publicystycznie, lubię sobie wynotować ciekawe sformułowania, które mogłyby być moim mottem. W związku z tym nie mam jednego ulubionego. Mam nadzieję, że Cię nie zawiodłam, nie recytując w tym momencie fragmentów utworów literackich? (śmiech).

HW: - Nie czuję się zawiedziona bez wskazania konkretnego cytatu. Przejdźmy zatem do kolejnego pytania. Czy może Pani zdradzić, co jest inspiracją w Pani codziennej pracy? Co Panią motywuje do podejmowania nowych, zawodowych wyzwań?

EG: - Myślę, że tą inspiracją jest moment, gdy widzę podczas prowadzenia lekcji zainteresowanie ze strony uczniów. Że to, co robię, daje im satysfakcję, daje do myślenia, aktywizuje. Te różne reakcje uczniów. Motywuje mnie chęć przygody, odkrywania czegoś nowego, chęć sprawdzenia się w nowym projekcie, którego się podejmuję z uczniami. Chyba to element ryzyka, zaciekawienia, zmierzenia się z czymś nowym.

HW: - Czy pamięta Pani swoje pierwsze prowadzone lekcje?

EG:- Taaak, bardziej te w liceum aniżeli w technikum wieczorowym. Dostałam wtedy klasy na wszystkich poziomach, a po filologii polskiej miałam przeładowaną głowę wiedzą i myślałam, że całą tę wiedzę muszę przelać moim uczniom do głów. A ogromna trudność polegała na tym, aby wybrać to, co faktycznie ważne, to co było zgodne z podstawą programową i to, co przydatne uczniom do zdania matury.

HW: - Czy zmieniła się Pani od tego czasu jako nauczyciel i czy zmieniła Pani metody prowadzenia zajęć ?

EG:- Metody tak, zwłaszcza w formalnym wymiarze. Myślę, że jestem teraz bardziej gotowa na dialog z uczniami. I faktycznie wolę takie lekcje, w których toczy się rozmowa. Zajęcia wtedy nie są schematyczne, sztapkowe. Lekcje, z których zostaje „coś” dla ucznia na przyszłość, na życie. Mam nadzieję, że takie udaje mi się prowadzić. Ale o to musiałabyś zapytać moich uczniów. Czy zmieniłam się jako nauczycielka? Powiedziałaś mi, Haniu, kiedy zaprosiłaś mnie do wywiadu, to pomyślałaś o mnie, gdyż jestem osobą, nauczycielką otwartą. Myślę, że taka byłam i jestem, więc w tej kwestii się nie zmieniłam. Może teraz mam większy spokój w sobie i zrozumienie.

HW: - A czy na swojej drodze zawodowej spotkała Pani kogoś, kogo mogłaby Pani nazwać swoim Mistrzem?

EG:- Jedną z moich pasji w obrębie edukacji jest praca z cudzoziemcami. W trakcie trwania studiów podyplomowych prowadziła zajęcia pewna pani profesor z Uniwersytetu Śląskiego i myślę, że ona jest dla mnie Mistrzem w konkretnym kręgu - pracy z cudzoziemcami.

HW: - Co uważa Pani za swój największy sukces zawodowy?

EG:- A to jest chyba najtrudniejsze pytanie, hmm.... Ooo, już wiem. Po tych 25 latach wciąż mam ochotę przychodzić do szkoły i prowadzić lekcje. To jest moim sukcesem. :)

HW: - Ma Pani rację, to było trudne pytanie, ale odpowiedź na nie okazała się łatwa. Korzystając z okazji, chciałabym prosić o odpowiedź dla naszych najstarszych uczniów, jak osiągnąć 100% i jaka lektura będzie na egzaminie ósmoklasistów?

EG:- Wiedzy dotyczącej lektury absolutnie nie mam. Przez te wszystkie lata uczniowie zadawali mi podobne pytania. To jest nie do przewidzenia. Co do osiągnięcia wysokiego wyniku, proponuję ósmoklasistom, aby w trakcie pisania rozprawki lub opowiadania nie myśleli głównie o liczeniu słów, gdyż to ogranicza i stresuje, tylko o treści. Druga wskazówka konkretna to taka, aby dokładnie, ze zrozumieniem czytać polecenia. Trzecia - żeby korzystać ze wszystkich zasobów, które daje arkusz, nie zapominając o przypisach.

Na koniec - czego życzy Pani sobie i innym nauczycielom z okazji święta Edukacji Narodowej?

-Szacunku wobec siebie.

Bardzo dziękuję za poświęcony czas, udzielenie wyczerpującej odpowiedzi na moje pytania oraz przemiłą atmosferę. Przyznam szczerze, że stresowałam się bardzo przed tą rozmową. Jak się okazało - zupełnie niepotrzebnie.

Dziękuję za mądry i piękny wywiad. Zabrałaś mnie w krainę wspomnień :) I powodzenia na egzaminie ósmoklasisty!

Hanna Witkowska kl. 8D

HW: - Na zakończenie naszej rozmowy mam przygotowane jeszcze parę pytań, które nie są związane z zawodem nauczyciela, ale z Pani osobą. Szybkie pytanie - krótka odpowiedź. Proszę dokończyć zdanie:

Szklanka jest zawsze dla Pani do połowy pełna czy pusta?

Pełna, ale niech będzie wypełniona napojem, który lubię.

Jaka jest Pani ulubiona książka?

Bardzo dużo czytam. Najbardziej lubię książki noblisty Maria Vargasa Llosy.

Ulubiony Pani film:

"Gladiator"

Ulubione jedzenie, potrawa ?

Makarony z sosami oraz... lody!!!
Czekoladowe!

Jakie jest Pani wymarzone miejsce na Ziemi?

Chciałabym odbyć podróż do Meksyku i odwiedzić dom malarki Fridy Kahlo.

Wracamy do naszych szybkich pytań: pies czy kot?

Chyba się nie ucieszysz z mojej odpowiedzi: pies i kot, ale na odległość, nie w domu.

Lato czy zima?

Zdecydowanie lato.

Sukces to?

Wstać rano i niezależnie od wszystkiego myśleć, że to będzie dobry dzień. I nawet kiedy pojawiają się trudności w ciągu tego dnia, to jednak wieczorem sobie pomyśleć, że było dobrze. Wiesz Haniu, ja mam taką swoją filozofię, że jak jest się zdrowym, to jest zawsze "jakieś dobrze".





JABŁKA, ŚLIWKI, GRUSZKI, BERY...

Maja Szweda kl. 8D

Każdą porę roku charakteryzują inne smaki. Jesień mieni się kolorami, takimi jak żółty, pomarańczowy i czerwony. Barwy te widoczne są również na talerzu. Mamy do wyboru mnóstwo warzyw i owoców, są to dynie, papryki, cukinie, buraki, gruszki, jabłka i śliwki. Jedzenie owoców i warzyw o tej porze roku jest szczególnie ważne, ponieważ dostarczają nam wielu witamin i wzmacniają naszą odporność. Z racji tego, że na dworze robi się coraz chłodniej, wraca nam ochota na jedzenie rozgrzewających posiłków i dlatego zaproponuję Wam przepis na **zupę krem z dyni**.

Składniki:

800g dyni (500g po obraniu)
250g ziemniaków
25g masła
1 cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka imbiru (świeżego)
1 pomidor
1,5 szklanki bulionu
szklanka mleka

Przygotowanie:

Dynię obrać, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę. Ziemniaki obrać i też pokroić w kostkę. W garnku, na maśle zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę i czosnek pokrojony w plasterki. Dodać dynię i ziemniaki, doprawić solą, kurkumą i imbirem. Smażyć 5 minut. Wlać gorący bulion, przykryć i zagotować, potem zmniejszyć ogień i gotować 10 minut. Pomidora sparzyć, obrać i pokroić na ćwiartki, usunąć nasiona i pokroić w kostkę, dodać do zupy. Wymieszać i gotować do miękkości warzyw, ok. 5 minut. Zmiksować blenderem z dodatkiem mleka. Podając zupę można ją ozdobić natką pietruszki.