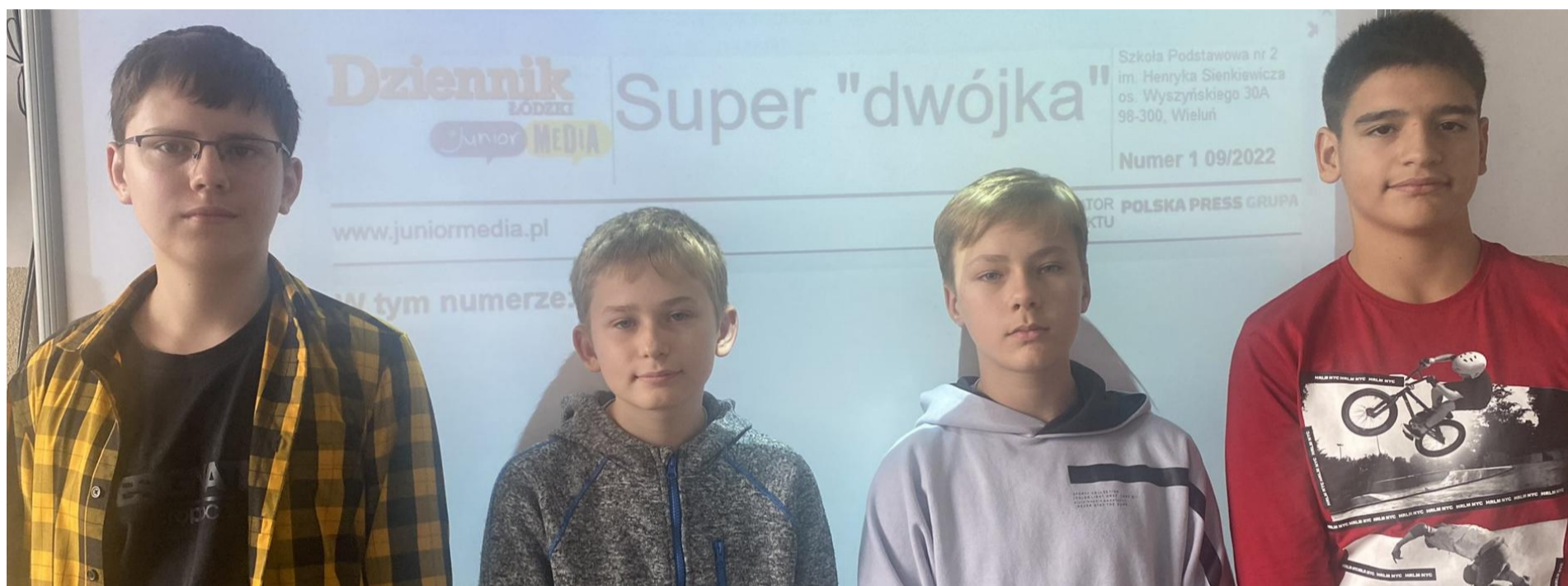


**Pierwszy zespół redakcyjny:**  
**Filip Hendrych - redaktor naczelny**  
**Ruslan Fomenko**  
**Bartek Hałubiec**



**Drugi zespół redakcyjny:**  
**Adrian Pogoda**  
**Krystian Smolnik**  
**Adam Mielczarek**



## Bartek poleca ...



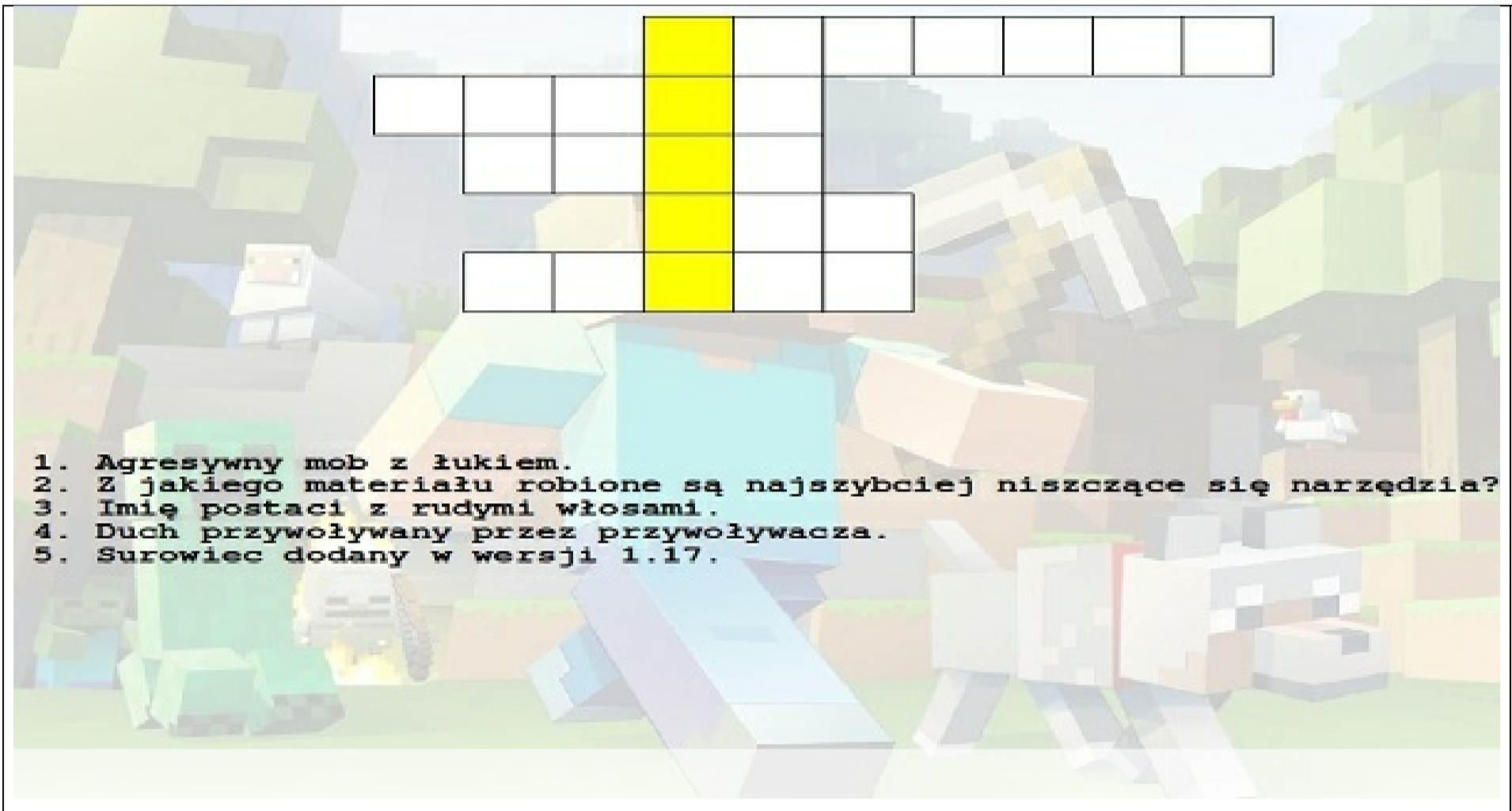
Chciałbym wam polecić serię książek *Władca Pierścieni* autorstwa J. R. R. Tolkiena. Umili Wam ona długie wieczory oraz będzie ciekawą odskocznią od gier i od nauki.



Opowiada o przygodach hobbita - Froda Bagginsa, który wyrusza w daleką podróż z ważną misją. Przeżywa on wiele niesamowitych i niebezpiecznych przygód podczas drogi do celu. Akcja powieści pełna jest zwrotów akcji oraz niespodziewanych wydarzeń. Seria zawiera wiele wartości, takich jak: przyjaźń, odwaga oraz walka dobra ze złem. Polecam ją szczególnie osobom lubiącym książki fantasy, pełne magii oraz niezwykłych stworzeń.



- Kącik gier Borysa: *Minecraft*
- *Jedno wydanie, jedno pytanie*



1. Agresywny mob z łukiem.
2. Z jakiego materiału robione są najszybciej niszczące się narzędzia?
3. Imię postaci z rudymi włosami.
4. Duch przywoływany przez przywoływacza.
5. Surowiec dodany w wersji 1.17.

Może wielu z was zastanawiało się nad tym, jak się uczyć? Co jest najbardziej efektywne: nauka z wykorzystaniem różnych fiszek i quizów, wykonywanie rozmaitych zadań czy może też zwykłe wkuwanie?

Dzisiaj opowiem wam o najlepszym sposobie nauki. Najpopularniejszą i, według mnie, najefektywniejszą metodą uczenia się jest pomodoro. Polega ona na tym, że pracujemy 25 minut, a później robimy przerwę - 5 minut. Cykl powtarzamy 3 razy, a następnie przerywamy naukę na godzinę. Gdy przerwa minie, ponawiamy czynności według schematu. Kończymy, kiedy czujemy, że wszystko umiemy. Dobrym sposobem jest również robienie najtrudniejszych rzeczy na początku.

# Od Rusłana: trochę humoru i nauki

Do banku w Szwajcarii wchodzi klient z walizką i ściszym głosem mówi do bankiera:

- Chciałbym wpłacić pieniądze, w tej walizce są całe cztery miliony euro.

Na to bankier uśmiechnięty:

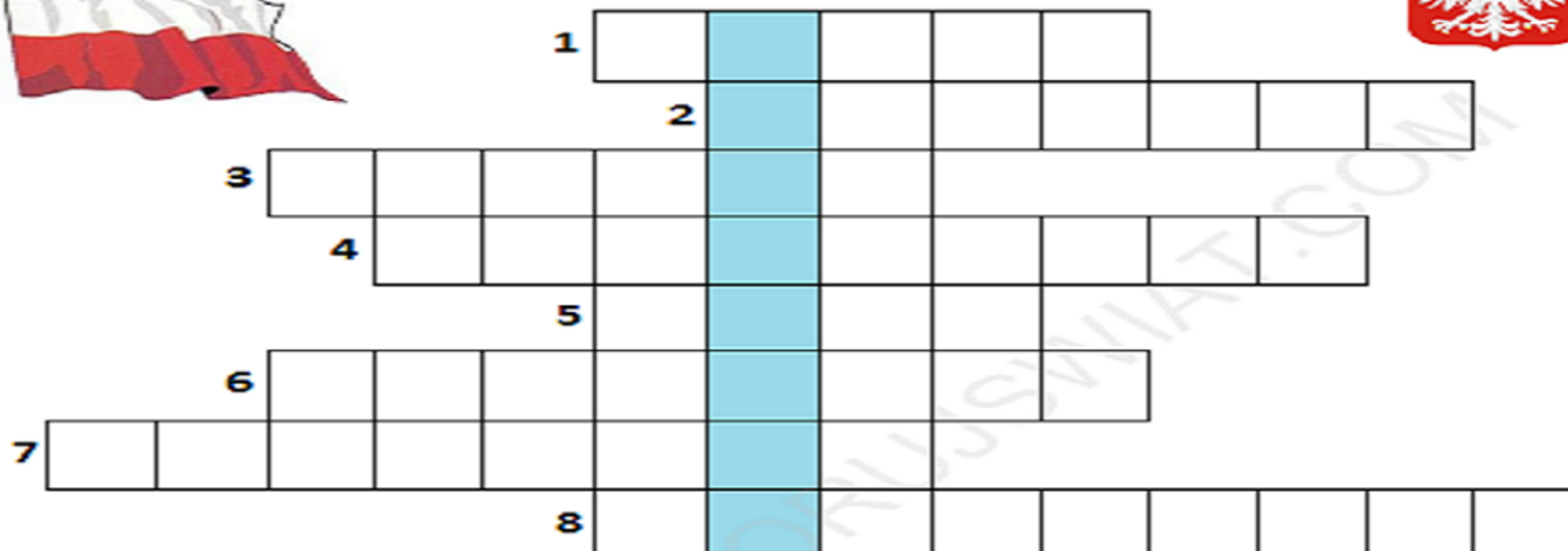
- Proszę nie ściszać głosu, bieda to żaden wstyd.

Dyrektor do pracownika:

- Panie, pan wszystko robi powoli - powoli pan myśli, powoli pisze, powoli mówi, powoli się porusza! Czy jest coś, co robi pan szybko?

- Tak, szybko się męczę...

## Krzyżówka – o Polsce



1. Symbol Polski, którym jest biały orzeł na czerwonym tle.
2. Są nimi, np. Śniardwy, Mamry lub Łebsko.
3. Państwo, z którym graniczymy od strony zachodniej.
4. Przedstawiciel władzy w Polsce wybierany w wyborach.
5. Jest nim "Mazurek Dąbrowskiego"
6. Stolica Polski.
7. Najwyżej położone miasto w Polsce.
8. Morze graniczące z Polską.



HASŁO: \_\_\_\_\_

# Kulinarny kącik Adama

## Babeczki

Składniki na ok. 12 sztuk

- 300g mąki pszennej
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 jajka
- 150ml gazowanej wody mineralnej
- 100ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g posiekanej czekolady (nie za drobno) lub groszku czekoladowego

Uwaga:

- Jajka powinny mieć temperaturę pokojową.

Sposób przygotowania:

1. W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce wymieszać trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.
3. Następnie wymieszać trzepaczką składniki z obu misek. Nie mieszać długo, lecz tylko do momentu połączenia się składników. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką kawałki czekolady.
4. Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto nałożyć do papilotek.
5. Muffinki piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka górna). Studzić przez parę minut przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Następnie wyciągnąć na kratkę i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Czas przygotowania: ok. 15 minut

Czas pieczenia: ok. 30 minut

Poziom Trudności: łatwe

Koszt: niski



# Telefon na dziś - propozycje Adriana

## Telefon dla początkującego

Xiaomi Redmi 9C

Xiaomi Redmi 11

Realme c25y

## Telefon do 1500zł

Realme 9 Pro

Xiaomi Redmi Note 11 Pro

Xiaomi Redmi Note 11S

## Telefon do 2500zł

Realme GT 2

POCO F4 5G

## Telefon do gier

POCO M4 Pro

Realme GT Neo 3

## Telefon z dobrym aparatem

Samsung Galaxy A53 5G

Xiaomi 12 pro

Realme 10

## Krystian informuje

### Piłka siatkowa

Gdańsk będzie gospodarzem jednego z tegorocznych turniejów Siatkarskiej Ligi Narodów. 6 grudnia 2022r. ogłoszona została oficjalna informacja, że to finałowy turniej VNL 2023 mężczyzn zostanie rozegrany w ERGO ARENIE (19-23 lipca 2023 r.).

Ogłoszony został także gospodarz finału VNL siatek. Osiem najlepszych drużyn tegorocznej Siatkarskiej Ligi Narodów Kobiety zmierzy się 12-16 lipca 2023 r. w Arlington (Texas) w USA.



### Piłka nożna

Z dniem 31 grudnia 2022r. wygasła umowa Czesława Michniewicza z Polskim Związkiem Piłki Nożnej. 52-latek przestał pełnić funkcję selektonera. Nowym trenerem został były selektoner portugalskiej reprezentacji - Fernando Santos i to on poprowadzi reprezentację Polski na zbliżających się eliminacjach do Euro 2024.



### Skoki narciarskie

W Pucharze Świata w skokach narciarskich prowadzi Halvor Egner Granerud, który znajduje się ostatnio w wybornej dyspozycji. Norweg ma obecnie w klasyfikacji generalnej 152 punkty przewagi nad Polakiem – Dawidem Kubackim. Trzeci jest Słoweniec Anže Lanišek.



### Moto

W sezonie 2023 Formuła 1 nie będzie się ścigać w Chinach. Oficjalnie odwołano Grand Prix na torze w Szanghaju. Zagraniczne media wskazują, że największe szanse na goszczenie F1 ma tor Portimao w Portugalii, gdzie odbyło się Grand Prix w 2020 i 2021 roku.

