

**Zapraszamy do numeru, w którym relacja z wycieczki,
aktualne wiadomości i świąteczna atmosfera!**



8 grudnia klasa 8b odwiedziła Ważne Miejsce: Tajemnica Ciemności w Katowicach

Uczniowie 8 b wzięli udział w warsztatach, które były poprowadzone przez Marcina Grabińskiego. Na warsztatach nauczyliśmy się, w jaki sposób pomagać osobom

niewidomym spotkanym na ulicy. W drugiej części wycieczki weszliśmy do bardzo ciemnego pokoju, w którym mogliśmy się poczuć jak osoba niewidoma. Było to

dla nas bardzo ważne przeżycie i mamy nadzieję, że więcej osób dowie się o tym wspaniałym miejscu.
**Oliwia Nicpoń
i Julia Tyrasek**

ŚWIĄTECZNE CIEKAWOSTKI

W Boliwii w Wigilię, wierni przychodzą do kościoła z... kogutami. Wierzą bowiem, że to kogut, jako pierwszy, obwieścił narodziny Jezusa. Pierwsze sztuczne choinki wytwarzane były z farbowanych gęsich piór.
Dlaczego

na stole wigilijnym niemal zawsze pojawia się karp? Zwyczaj ten wziął się z okresu powojennego. Hodowla tych ryb zasobnych w minerały była tańsza, a ludzie cierpieli biedę.

Maria Szastok



Ania Dąbrowska

Więści o muzycznych hitach

Najlepiej zarabiające piosenki świąteczne to świetnie Wam znane:

1. Merry Christmas everyone- Slade zarabiają ok. 5 mln zł rocznie
2. Last Christmas- Wham! zarabiają ok. 2,4 mln zł rocznie
3. All I want for Christmas is You- Mariah Carey zarabia ok. 2 mln zł rocznie

Najbardziej popularne piosenki świąteczne to:

1. Last Christmas -738mln wyświetleń na serwisie "Youtube".
- 2: All i want for Christmas is you -338mln wyświetleń na serwisie "Youtube"

Ania Dąbrowska
Paweł Tobor

Lista świątecznych piosenek

1. All I want for Christmas is you- Mariah Carey
2. Last christmas-Wham!
3. Snowman-Sia
4. Santa tell me-Ariana Grande
5. Underneath the Tree-Kelly Clarkson
6. Merry Christmas everyone- Shakin' Stevens
7. Santa's Coming for us-sia
8. Let is snow!-Dragos Cicu
9. Holly jolly Christmas-Michael bublé
10. White Christmas-Bing Crosby

Kinga Lubos



Veronika
Karpyshyn

Gra "Fortnite" - recenzja

Ta gra to strzelanka, jak podaje "Pegi" gra jest dla osób powyżej 12 lat, ale można spotkać bardzo młode osoby, które w nią grają. Niestety, community tej gry jest bardzo toksyczne i nieprzyjemne dla innych. Sama gra ma w sobie wiele trybów, dlatego nuda jest tu prawie niemożliwa.

Trybami najbardziej popularnymi są: Battle Royal, Kreatywny i Zero budowania.

Gra jest wieloosobowa.

W grze dostępne są skórki do wybrania, Kilofy, Lotnie i smugi. Gra jest modelem "free to play". Niestety, jeśli ktoś ma słaby komputer to odradzam pobierania tej gry z powodu dobrych modeli i grafiki.

Moja ocena gry to 8 na 10 z powodu toksycznego community.

Czekajcie na kolejne recenzje i do następnego Pa!

*Community= Społeczność

Paweł Tobor

RECENZJE PROZĄ PISANE

„Tajemnica gwiazdkowego puddingu” Agatha Christie

Nie macie pomysłu na długie, zimne wieczory? Chcecie zatopić się dobrej lekturze i przeżyć niezapomniane chwile z świetnie wykreowanymi bohaterami? Jeśli tak, to ta książka jest dla Was świetnym wyborem!

„Tajemnica gwiazdkowego puddingu” to zbiór paru krótkich opowiadań z bohaterami powieści Agathy Christie. Jeśli lubicie dobry humor, ekscentrycznych detektywów i rzecz jasna kryminały, to zdecydowanie sięgnijcie po jedno z wielu niesamowitych dzieł Christie!

Maria Szastok

RECENZJE PROZĄ PISANE

„Północ w Everwood” M.A. Kuzniar

Jest rok 1906. Młoda Marietta Stelle marzy o karierze baletnicy. Jednak wbrew jej woli, rodzina postanawia, że w pierwszy dzień Nowego Roku Marietta wyjdzie za mąż. Dziewczyna ze smutkiem akceptuje swój los. Gdy jednak jej nowy sąsiad - Drosselmeier - konstruuje na jej ostatni występ piękną scenografię, wszystko się zmienia. Tancerka odkrywa, że scena stała się zaczarowanym miejscem, a gdy wybija północ - Marietta znajduje się magicznym świecie rodem z „Dziadka do orzechów"! Aby uciec do swojego świata, dziewczyna musi stanąć twarzą w twarz ze złem...

Cudowna bajkowa opowieść, trzymająca w napięciu do samego końca! Kto lubi klimaty „Dziadka do orzechów”, powinien przeczytać książkę M.A. Kuzniar.

Maria Szastok



Kinga Lubos



Bryła Malachitu

MALACHIT - KAMIEN TRANSFORMACJI

Występuje w barwach od zielonego do ciemnego zielonego. Jego cechą charakterystyczną są pasma w różnych odcieniach zieleni układające się w nierówne kręgi. Malachit jest kamieniem miesiąca -maj. Jest idealnym talizmanem dla osób spod znaku Bliźniąt, Koziorożca oraz Skorpiona. Jego przewodnikiem jest Archanioł Suriel. Jego największe złoża znajdują się w Rosji na Uralu. Jest wysoko cenionym kamieniem jubilerskim. Mówi się, że to kamień idealny do oczyszczania emocjonalnego zmieszania, które często jest wynikiem stresu. Malachit jest kamieniem transformacji, pomoże ci dokonać zmian, jeżeli będziesz na nie otwarty. Może pomóc w przywróceniu sił po chorobie, operacji, czy wyczerpaniu. Nazywany jest kamieniem pilotów, stewardes oraz podróżujących, ponieważ zmniejsza lęk przed lataniem. W różnych kulturach pełnił on niegdyś różne funkcje. Na Uralu używano go do pomocy w usypianiu dzieci, a w Egipcie malowano nim sobie powieki, by uchronić się przed chorobami oczu.

Natalia Gierczyk

Ostatnie pożegnanie

Gen. Mirosław Hermaszewski był człowiekiem, który na zawsze zapisał się na kartach historii Polski. Był pierwszym Polakiem i w dotychczasowej historii, jedynym, który poleciał w Losmos. 27 czerwca 1978 r. wraz z pochodzącym z Białorusi, Piotrem Klimukiem odbył podróż w Kosmos pojazdem Sojuz, na stację kosmiczną Salut 6. Lot nazywał się Sojuz 30, trwał 8 dni, w ciągu których statek okrążył Ziemię 126 razy! Był to drugi lot kosmiczny zorganizowany w ramach międzynarodowego programu badań kosmicznych Interkosmos. Hermaszewski był również wspaniałym lotnikiem, generałem brygady i pilotem Wojska Polskiego. Od 21 maja 1983 r. do 24 czerwca 1989 r. był prezesem Polskiego Towarzystwa Astronautycznego, wydającego w latach 1958-1992 czasopismo "Astronautyka". 12 grudnia Mirosław Hermaszewski miał przejść operację. Niestety, w ten sam dzień Jego żięć, w imieniu rodziny przekazał smutne wieści. Generał Hermaszewski zmarł na skutek komplikacji, przeżywając 81 lat. Pogrzeb odbędzie się na początek 4 tygodnia grudnia, w Warszawie na Powązkach Wojskowych.

Generał Hermaszewski już na zawsze zostanie w pamięci pasjonatów astronautyki.

Vivienne Chmiel



Gen. Mirosław Hermaszewski .



Recenzja klasycznego filmu

Większość osób nie wyobraża sobie Świąt bez obejrzenia wraz z całą rodziną filmu pt: „Kevin sam w domu”. Historia opowiada o przygodach ośmioletniego Kevina McCallistera, który przypadkowo zostaje sam w wielkim domu. Państwo McCallisterowie wyjeżdżają do swojej rodziny w Paryżu. W dzień wyjazdu panuje wielki harmider, rodzinie z trudem udaje się odpowiednio przygotować do wyjazdu na lotnisko, w końcu samolot odlatuje. Rodzice Kevina przeczuwają, że czegoś zapomnieli. Niestety za późno orientują się, że zapomnieli zabrać swojego syna. Główny bohater zamiast przejmować się, że został sam na Świąta, jest uradowany, że może robić to, co mu się tylko podoba. Podczas nieobecności rodziców radzi sobie świetnie, ale nie wie, że jego domem interesuje się ktoś... Reszty dowiecie się po obejrzeniu całości. Film jest bardzo ciekawy, zabawny i najlepiej ogląda się go z rodziną. Miłego oglądania! Nawet jeśli to kolejny raz.

Wiktor Burda

Lista filmów świątecznych

Kevin sam w domu
Pada Shrek
Kevin sam w Nowym Jorku
Grinch:Świąt nie będzie
Prawie święta
Kronika Świąteczna
Dziadek do orzechów
Chłopiec zwany gwiazdką
Mikołaj i spółka
Krampus: duch świąt
Klaus
Pan Janglem i świąteczna podróż
One magic Chrstmas
W krzywym zwierciadle: Witaj, święty Mikołaju
Listy do m 1, 2,3,4,
Zamiana z księżniczką 1 i 2
Rodzinny dom wariatów
Last Christmas

Kinga Lubos

Recenzja filmowej propozycji świątecznej dla młodych widzów

"Mikołaj i spółka" to film, opowiadający o Świętym Mikołaju, w który na kilka dni przed Świątami wszystkie elfy zachorowały i nie miał kto produkować prezentów. Mikołaj i Pani Mikołajowa musieli szybko coś wymyślić, dlatego postanowili, że pošlą Mikołaja z misją, żeby znalazł lekarstwo. Dzięki tej podróży Mikołaj znalazł przyjaciół. Film jest ciekawy i śmieszny, można go obejrzeć na platformie Netflix. Reżyserem filmu jest Alain Chabat. Komedia powstała w 2017 roku, trwa 1 godzinę i 32 minuty, gorąco polecam.

Ania Dąbrowska



Święta

Daniel Burakiewicz, Ksawery Hobot

Historia Lego

Historia Lego zaczyna się w 1932 roku. Wtedy to Ole Kirk Christiansen w duńskiej wiosce Billund założył warsztat, produkujący drewniane drabiny składane oraz drewniane zabawki.

W 1934 roku dla swojego warsztatu i zabawek tam produkowanych wymyśla nazwę „Lego”. Obecny prezes nazywa się Jorgen Vig Knudstorp. Obecnie Lego zarobiła 1,1miliarda

Jak widać na zdjęciach wokół Mikołaj dotarł do miasta i rozdaje prezenty

Obok jest budka, gdzie można kupić ciastka, babeczki i inne wypieki

Na samym przodzie widoczna jest brama, za którą zaczyna się bożonarodzeniowy jarmark.

Jest też duża choinka ozdobiona bombkami, za którą dzieci robią bałwana.

Ten projekt to wspólna praca. Może wyślecie do nas swoje?

Daniel Burakiewicz, Ksawery Hobot



Święta

Daniel Burakiewicz, Ksawery Hobot



Mikołaj

Daniel Burakiewicz, Ksawery Hobot



Ciasteczka

Składniki: (ciasto) 165g ciasteczek typu oreo, 40g masła. **(krem)** 300 g serka mascarpone, 600 ml śmietanki kremówki 30%, 3,5 łyżki cukru pudru, 6 ciastek oreo.

Przygotowanie Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia. Przygotuj spód ciasta. Do miksera wsyp ciasteczka oreo i zmiel. Proszek przesyp do miski. Rozpuść masło, wymieszaj całość. Masę przełóż na dno tortownicy i wyrównaj. Wstaw do lodówki na 30 minut. W tym czasie przygotuj krem. Do głębokiej miski włóż serek mascarpone i zmiksuj. Ubij śmietankę na puszystą pianę. Przełóż ją do serka mascarpone i połącz na małych obrotach miksera. Do kremu dosyp cukier puder i miksuj. Odlóż osiem łyżek masy do osobnej miski. Do większej części masy mascarpone dorzuć pokruszone ciasteczka typu oreo (6) i wymieszaj. Z lodówki wyjmij tortownicę. Krem mascarpone wyłóż na spód ciasta. Wstaw do lodówki, minimalnie na kilka godzin. Przed podaniem udekoruj torcik przekrojonymi na pół i zmielonymi ciastkami oreo.

Monika Grabowska



Przepis na ciasteczka

Składniki:

1 kg mąki
2 jajka
3 żółtka
30 dag masła
25 dag cukru
1 cukier waniliowy
1 proszek do pieczenia

Sposób przygotowania:

Wszystko wrzucamy do miski i mieszamy, póki nie zrobi się jednolita masa, która nie może być za krucha.

Można polukrować

Lukier można zrobić, np. łącząc cukier, wodę i sok z cytryny. Na końcu całość mieszamy.

Daniel Burakiewicz





Ania Dąbrowska



Monika Grabowska



Emilia Skowronek



Veronika Karpysyn



Anna Dolińska