GŁOS WIELKOPOLSKI junior

ÓWKAPRESS

Szkoła Podstawowa im. Marii Dąbrowskiej w Kaźmierzu
ul. Szkolna 27
64-530, Kaźmierz

Wydanie specjalne 10/13

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU GRUPA WYDAWNICZA polskapresse

PARTNER Fundacja Orange

HALLOWEEN

TAJEMNICZA REDAKCJA

J.P. J.P.

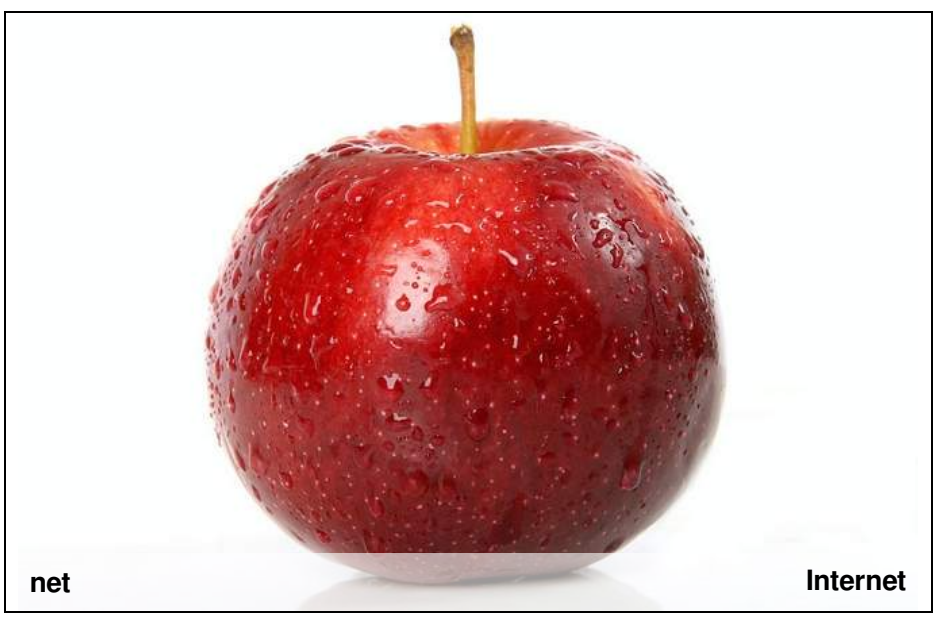
Aleksandra Wójcik
klasa V b
zainteresowania: **książki fantastyczne i obyczajowe, muzyka - Taylor Swift**
zajęcia pozaszkolne: **harcerstwo, pływanie**

Jola Góralczyk
klasa V b
zainteresowania: **sport, muzyka (pop, rock)**
zajęcia pozaszkolne: **harcerstwo, basen,**

Anna Góralczyk
klasa IV b
zainteresowania: **tworzenienowych nowych przepisów kucharskich**
zajęcia pozaszkolne: **kółko informatyczne, ówkaPRESS, harcerstwo**

ZABAWY W HALLOWEEN

J.P. J.P.



net Internet

„Ugryź zatrute jabłko"

Do tej prostej i zabawnej gry trzeba mieć dobre zęby i lepiej bawić się w nią na dworze.
Potrzebne ci będzie: duża miska, konewka oraz jabłka.
Wykonanie: Postaw miskę w miejscu zabawy, ponieważ po napełnieniu będzie zbyt ciężka.
Następnie wlej tam wodę z konewki.
Na koniec włóż do środka jabłka bez ogonków. Przystrój miskę dyniami, gwiazdkami lub innymi wycinankami.
Zabawa: Każdy zawodnik trzyma ręce za plecami i stara się wyłowić jabłka przy pomocy ust. Wygra ten, kto w ciągu 5 minut wyciągnie ich najwięcej.

Jola Góralczyk

„Nitka z cukierkami"

Gra ta cieszy się dużą popularnością, gdyż jest łatwa do przygotowania i zapewnia dobrą zabawę.
Potrzebne ci będzie: szpulka nici, cukierki oraz nożyczki.
Wykonanie: Przygotuj nitkę o długości ok. 2 m.
Przywiąż do niej kilka cukierków.
Zabawa: Dwoje dzieci chwyta końce nitki.
Zawodnicy mają zawiązane oczy i trzymają ręce za plecami.
Wygrywa ten, kto pierwszy chwyci ustami cukierka.

Jola Góralczyk

net internet

net Internet

„Zabawa z mąką"

Jeśli nie obawiacie się ubrudzić mąką, zabawa ta może być bardzo wesoła, ale lepiej przeprowadzić ją na dworze.
Potrzebne ci będzie: 2 kg mąki, kawałki czekolady, folia aluminiowa oraz nożyczki.
Wykonanie: Odetnijcie ok. 50 cm folii.
Zawińcie jej brzegi do wewnątrz.
Połóżcie na niej kawałek czekolady i przysypcie go mąką.
Zabawa: Każdy zawodnik szuka ustami czekolady na swoim kawałku folii, trzymając ręce za plecami. Wygrywa ten, kto znajdzie ją pierwszy.

Jola Góralczyk

HALLOWEENOWY WIERSZ

J.P. J.P.

net internet

net Internet

"Magiczny wywar"

Język węża, wąs z kocura,
smoczy pazur, kacze pióra.
Mieszaj w kotle noce dwie,
trzeciej potwór zjawi się.
Pełnych krwi pijawek pięć,
włosów szczurzych cały pęk.
Mieszaj w kotle noce dwie,
trzeciej potwór zjawi się.
„Wreszcie jesteś" – jędza wita.
„Zaraz zjem cię!" – potwór zgrzyta.
Czemu źle zadziałał wywar?
Sama siebie wiedźma pyta.
Trzeba mądrze się zachować i
wnet monstrum odczarować.
Złotą różdżkę chwyta w mig –
jeden ruch i potwór znikł.

STRASZNA KSIĘGA KUCHARSKA

J.P. J.P.

Robaki z Galaretki

Składniki:
6 opakowań fioletowej galaretki (malinowa lub winogronowa), 40 g bezsmakowej żelatyny, 3 szklanki wrzącej wody, 3/4 szklanki bitej śmietany, Zielony barwnik do żywności, 100 plastikowych słomek
Wykonanie:
1.Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności, przygotuj wysoki i wąski pojemnik do przechowywania rurek. Doskonały do tego celu będzie karton po litrowym soku lub mleku. Słomki powinny być ułożone ciasno obok siebie. Jeśli użyjesz zbyt dużego pojemnika, galaretka ucieknie z rurek zanim jeszcze zdąży stężeć. Pamiętaj także, by kupić słomki z elastyczną szyjką, gdyż nadaje to robakom bardziej realistyczny wygląd. Z podanego przepisu powinnaś wykonać około 100 robaków.
2.Wewnątrz miski odpornej na działanie wysokiej temperatury wymieszaj razem żelatynę w proszku z galaretkami smakowymi.
3.Wlej do miski wrzącą wodę i mieszaj, aż do czasu całkowitego rozpuszczenia żelatyny.
4.Galaretkę odstaw w chłodne miejsce do ostygnięcia, aż do czasu, gdy będzie lekko ciepła.
5.Do mieszaniny galaretki z żelatyną dodaj bitą śmietanę i całość dokładnie wymieszaj. Mieszając dodaj kilka kropli zielonego barwnika do żywności (zazwyczaj wystarcza 10 kropli), aż do uzyskania fioletowo – brązowo – szarego koloru, podobnego do barwy dżdżownicy.

Ania Góralczyk

net internet

Palce Wiedźmy

Składniki:
225 g miękkiego masła, 1 jajko, szklanka cukru, 1 łyżeczka olejku migdałowego (może być też rumowy), 1 łyżeczka olejku waniliowego, 3 szklanki mąki, 1 łyżeczka soli, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 2-3 kostki mlecznej czekolady, zblanszowane płatki migdałów.
Wykonanie:
1.Zmieszaj ze sobą cukier, jajko, masło, olejek migdałowy i waniliowy. W osobnym naczyniu zmieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól.
2.Połącz zawartości obu naczyń przesypując sypką mąkę do drugiej masy. Dokładnie rozrób ciasto. Następnie przykryj je i włóż do lodówki na trzydzieści minut.

trzydziesci minut.
3.Po tym czasie wyjmij ciasto. Uskub odrobinę ciasta i zacznij je formować w palce. Roluj ciasto i rozrabiaj je palcami. Formuj ciasto tak, jakbyś chciała wyrzeźbić palca na cieście.
4.Na jednym końcu ciasta wbij zblanszowanego migdała. Będzie udawał paznokcia. Za pomocą noża zrób nacięcia na palcach w miejscach, w których zginają się prawdziwe palce.
5.W tan sam sposób zrób pozostałe palce. Układaj je na posmarowanej tłuszczem blasze.
6.Włóż palce do nagrzanego do 160 stopni piekarnika. Piecz przez 20-25 minut. Powinny złapać złoty odcień.
7.Wyjmij palce z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia.
8.W międzyczasie w kąpieli wodnej roztop kostki czekolady. Za pomocą małej łyżeczki i wykałaczki nałóż czekoladę wokół paznokci, w miejscu skórki i po bokach tak, aby wyglądały na brudne, stare.
9.Gdy ciasto i czekolada wystygną palce możesz ułożyć na talerzu i czekać na gości.

Ania Góralczyk

Ziemniaczane MUMIE

Składniki:
Na 8 mumii: 4 duże żółte ziemniaki (np. z gatunku Atol, Denar), pulpety z mięsa mielonego (16-24 małych pulpetów lub mięso mielone podsmażone i doprawione według własnego uznania w sosie pomidorowym), ser mozzarella starty lub pokrojony na cienkie, długie paski, 16 plasterków czarnych oliwek, opcjonalnie: sos i parmezan do dekoracji
Wykonanie
1.Nagrzej piekarnik do 190°C. Każdy ziemniak opłucz i osusz. Owiń go folią aluminiową i włóż na około godzinę do piekarnika. Gotowe ziemniaki powinny być na tyle miękkie, by z łatwością dało się w nie wbić widelec. Wyjmij je wówczas z piekarnika i poczekaj 10 minut, aż ostygną na tyle, że będzie można je chwycić dłońmi.
2.Pulpety podgrzej w sosie na średnim ogniu. Ser potnij w cieniutkie pasy na tyle długie, by sięgały od jednej do drugiej krawędzi ziemniaka.
3.Gdy ziemniaki nieco ostygną, przekrój każdy z nich wzdłuż na pół. Pozostaw pas o grubości około 6-10 mm licząc od skórki, a resztę

Duch z gruszki i latarnia

Składniki:
Gruszkę jak najbardziej podłużną, jabłko duże i okrągłe, Patyczki do lodów, Białe i pomarańczowe cukierki które łatwo się roztopią gdy je podgrzejesz,
Wykonanie:
1.Do żaroodpornej miski włóż białe cukierki i rozpuść je w mikrofali na 1-1,5 minuty. Następnie wyjmij i energicznie mieszaj aby całość się rozpuściła i stała gładką masą. Tak samo postępuj z pomarańczowymi,
2. Wbij patyczki do lodów do gruszki i jabłka w miejsca gdzie mają „ogonki".
3. Trzymając za patyczek umocz gruszkę w białej masie, tak aby cała została nią pokryta. Chwile przytrzymaj za patyk, masa cukierkowa szybko będzie zastygać. Następnie postaw gruszkę na papierze woskowym
i zamocz teraz jabłko w pomarańczowej masie w ten sam sposób.
4. Jeśli masa zsiądzie się zanim pokryjesz cały owoc, podgrzej ją ponownie przez kilkanaście sekund w kuchence mikrofalowej.
5. Dekorację oczu i innych detali na gruszce i jabłku możesz wykonać z masy cukierkowej o odpowiednim kolorze lub z czekolady, którą rozpuść w podany wyżej sposób. Również możesz przykleić gotowe oczy i resztę detali. Najlepiej przyklejać za pomocą mas cukierkowej, gdyż wówczas będziesz móc zjeść całego gruszkowego ducha czy cała dyniową latarnię.
Uważaj aby się nie poparzyć, Możesz zamiast cukierków użyć czekolady białej i mlecznej, białą zabarwić barwnikami spożywczymi.

Ania Góralczyk

każdego ziemniaka wydrąż.
4.Nafaszeruj każdą połówkę ziemniaka pulpecikami z mięsa mielonego. Uformuj z nich ciało mumii.
5.Następnie owiń je pasami mozzarelli, krzyżując je ze sobą tak, by przypominały bandaże. Końce serowych pasów zawijaj pod spód mięsnej mumii. Z dwóch plasterków oliwki zrób jej oczy.
6.Włóż całość z powrotem do piekarnika. Piecz ziemniaczki przez 2-5 minut, aż ser zacznie się topić. Podawaj natychmiast po wyjęciu z piekarnika, najlepiej w towarzystwie dodatkowego sosu i parmezanu.

Ania Góralczyk

Kapelusz Wiedźmy

Składniki:
1 żółtko, 40 g cukru pudru, 40 g masła, 60 g mąki, 2 g sody oczyszczonej, szczypta soli, 8 rożków waflowych, cukierki Lentilki, polewa czekoladowa: 150 g czekolady gorzkiej 60%, 250 ml tłustej śmietany, 60 g miodu, 60 g masła
Wykonanie:
1.Żółtko utrzyj z cukrem pudrem na kremową masę. Dodaj masło i dobrze wymieszaj całość. W dalszej kolejności wsyp wymieszane ze sobą składniki sypkie: mąkę, proszek do pieczenia i sól. Wymieszaj.
2.Uformuj z ciasta kulę, a następnie rozwałkuj je na posypanej mąką stolnicy na grubość około 5 mm. Za pomocą okrągłej foremki lub kieliszka wytnij z niego ciasteczka – 8 sztuk. Upewnij się, że ich średnica jest większa od średnicy rożków – kapelusz musi mieć przecież rondo.
3.Ciastka ułóż na wyłożonej papierem pergaminowym blasze do pieczenia i włóż na pół godziny do lodówki.
4.W międzyczasie nagrzej piekarnik do 170°C. Włóż do niego schłodzone ciastka i piecz przez 15 minut.
5.Teraz zajmij się polewą czekoladową. Gorzką czekoladę posiekaj i roztop w kąpieli wodnej, od czasu do czasu mieszając.
6.Śmietanę wymieszaj z miodem i zagotuj w rondelku. Powoli wlej 1/3 tej mikstury do roztopionej czekolady, cały czas energicznie mieszając. Dodaj kolejną 1/3 porcji masy wciąż cały czas mieszając. W ten sam sposób postępuj z resztą śmietany i miodu. Dokładnie wymieszaj polewę.
7.Dodaj pokrojone w drobną kostkę masło i mieszaj całość do czasu uzyskasz jednorodną, aksamitną polewę.
8.Rożki przytnij do odpowiednich rozmiarów (będzie ci potrzebny czubek o wysokości około 2 cm). Zrób to ostrożnie ostrym nożem. Delikatne rożki mogą się łatwo połamać.
9.Ciastka posmaruj z wierzchu polewą czekoladową i umieść na papierze pergaminowym. Zanurz w polewie również rożki. Układaj je później na środku ciastek. Miejsce styku wafelka i herbatników zasłoń Lentilkami.
10.Poczekaj, aż polewa zastygnie. Jeśli istnieje taka potrzeba, możesz włożyć ciastka na kilka minut do lodówki.

Ania Góralczyk

net **Internet**

Tort Kocia Kuweta

Składniki:
Białe ciasto biszkoptowe w proszku, czekoladowe ciasto w proszku, budyń waniliowy, paczka ciasteczek waniliowych, zielony barwnik spożywczy, cukierki toffi czekoladowe, NOWA kocia kuweta, NOWA łopatka do kuwety.
Wykonanie
1.Przygotuj ciasta w proszku wg. przepisu na opakowaniu. (Można również samemu zrobić zwykły, biały biszkopt a drugi z kakao)
2.Przygotuj budyń wg. przepisu na opakowaniu.
3.Ciastka należy rozdrobnić. Można to zrobić w dużej misce krusząc je tłuczkiem do ziemniaków lub za pomocą robota kuchennego z nakładką do robienia koktajli, czyli tzw. kielichem.

4.Z rozdrobnionych ciastek zabierz około 1/4 szklanki po czym dodaj do niej kilka kropli zielonego barwnika spożywczego i dobrze wymieszaj.
5.Kiedy ciasto wystygnie do temperatury pokojowej pokrusz je w dużej misce. Zmieszaj je z połową rozkruszonych ciastek i z budyniem. Prawdopodobnie nie będzie trzeba dodawać całego budyniu. Całość powinna być wilgotna ale nie mokra. (Np. dodaj połowę pomieszaj i będziesz widzieć czy jest już wystarczająco dużo wilgoci, aby wszystkie okruszki się połączyły).
6.Całą tą masę z okruszków ciasta, ciasteczek i budyniu przełóż do kociej kuwety. Kuweta musi być NOWA i dodatkowo wyparzona.

Ania Góralczyk

STRASZNE DEKORACJE

J.P. **J.P.**

„Dynie na Halloween"

Potrzebne ci będzie: duża dynia, nóż, duża łyżka, salaterka oraz świeczka.
Poproś kogoś dorosłego o ścięcie nożem ,,czapeczki" dyni. Wydrąż dynię, wybierając miąższ do salaterki. Poproś kogoś dorosłego o wycięcie oczu, nosa i ust. Przykryj dynię ,,czapeczką". Połóż dynię na balkonie lub przed drzwiami domu, a o zmroku zapal wewnątrz świeczkę, żeby nastraszyć znajomych.

Jola Góralczyk

„Łańcuchy na Halloween"

Potrzebne ci będzie: kilka rolek pomarańczowej, białej i czarnej karbowej bibułki, ołówek, nożyczki oraz taśma klejąca.
Potnij rolki na kawałki o szerokości 10 cm. Złóż w harmonijkę nie więcej niż sześć razy. Narysuj odpowiednie wzory i powycinaj je (na pomarańczowej dynie, na białej ducha, a na czarnej nietoperza).
Teraz powycinaj je.
Uważaj! Tnij tylko wzdłuż linii przerywanej.
Rozłóż łańcuchy i połącz je taśmą klejącą.

Jola Góralczyk

„Oczy świecące nocą"

Potrzebne ci będzie: duży arkusz białego brystolu, kilka rolek białej, czarnej
i pomarańczowej karbowej bibuły, nici, klej, taśma klejąca oraz nożyczki.
Narysuj oczy na brystolu i wytnij. Po obu stronach oczu naklej białą lub pomarańczową bibułkę. Z czarnej bibułki wytnij małe kółka oraz brwi i naklej je na oczy. Poprzyklejaj do oczu kawałki nici.
Porozwieszaj oczy w różnych miejscach i dekoracja gotowa!

Jola Góralczyk

„Duch"

Potrzebne ci będzie: biała i czarna karbowana bibułka, nici, klej, nożyczki, taśma klejąca i balony.
Przygotuj 50 cm białej bibułki. Następnie wytnij pasy.
Powycinaj oczy i usta. Narysuj ok. 30 cm szerokości i wytnij ręce ducha.
Przyklej oczy, usta i ręce do wyciętej białej bibułki. Połącz i sklej oba brzegi bibuły. Włóż do środka balon i nadmuchuj go, aż duch zrobi się okrągły. Przywiąż nitkę i przyklej ducha do sufitu taśmą klejącą.

Jola Góralczyk

NIETOPERZE

Nietoperze to jedyne zdolne do aktywnego lotu ssaki, w przeważającej większości prowadzące nocny tryb życia. Specyficzną postawę w spoczynku – zwisanie głową w dół – nietoperze zawdzięczają specjalnej budowie tylnych kończyn. Typowe nietoperze posiadają wydatne uszy, ponieważ słuch jest ich podstawowym zmysłem przy orientacji w przestrzeni i zdobywaniu pokarmu (echolokacja). Większość nietoperzy posiada również wystający płat skórny przyrośnięty tylko podstawą do nasady ucha zewnętrznego, tzw. **koziołek** o rozmaitych kształtach i wielkości, pomocny przy oznaczaniu gatunków. Większość nietoperzy ma bardzo małe oczy, albowiem organy te u gatunków posługujących się echolokacją ulegają uwstecznieni. Nietoperze jako ssaki nocne mają wyjątkowo skromne ubarwienie, choć bywają wyjątki. Dominują barwy od szarych do brązowych.
Nietoperze są małymi zwierzętami, ciężar ich mieści się w granicach 1,7 g do 1,35 kg. Rozpiętość skrzydeł tych największych dochodzi do 170 cm. Ciężar większości krajowych gatunków mieści się

w granicach 5-10 g, podczas gdy mysz waży 10-23 g, a wróbel 30 g.
Wśród nietoperzy są zarówno doskonali lotnicy, jak i słabiej latające gatunki. Do najsprawniej latających rodzin należą molosowate oraz upiorowate. Europejskie gatunki osiągają prędkość 52-55 km/godz. Nietoperz *Lasiurus cinereus* osiąga prędkość 96 km/godz. Większość nietoperzy lata jednak wolniej, za to ich zwrotność trudno porównać z jakimkolwiek ptakiem. Niektóre gatunki nietoperzy, szczególnie odżywiające się pyłkiem i nektarem, potrafią zawisać w powietrzu jak kolibry. Są też takie, które potrafią szybować wykorzystując prądy powietrzne. Większość potrafi poderwać się z płaskiej powierzchni, ale niektóre, szczególnie o długich skrzydłach, muszą rzucić się z wyższego miejsca w dół i dopiero po utracie paru metrów wznoszą się w górę.
Opisywane ssaki są wybitnie ciepłolubne – termofilne. Dużą rolę odgrywa termoregulacja socjalna, ponieważ większość gatunków prowadzi życie w koloniach. Śpiąc przylegają do siebie ciałami, co zmniejsza straty ciepła. Inne sposoby utrzymania wysokiej temperatury tanim kosztem to: wyszukiwanie nagrzanych słońcem strychów, obsiadanie ciepłych kominów, zajmowanie najwyższych miejsc w różnego typu kryjówkach. Termofilności nietoperzy dowodzi fakt zamieszkiwania większości rodzin w tropikach. Z 18 rodzin tylko dwie są szerzej rozmieszczone w klimacie umiarkowanym: mroczkowate i podkowcowate, zdolne do pełnej hibernacji. Wykazują one największą zmiennocieplność. Same decydują o temperaturze swojego ciała. Zmiennocieplność powoduje, że w stan obniżonej aktywności mogą one zapadać, w odróżnieniu od pozostałych nietoperzy i od innych ssaków, nawet latem, codziennie, na kilka godzin lub dłużej, tzw. torpor i estywacja. Obniżają temperaturę ciała szybciej niż inne ssaki podobnej wielkości i również szybciej potrafią ją z powrotem podnieść. Zima jest krytycznym okresem w życiu nietoperzy, gdyż owady będące ich pożywieniem są przez tych kilka miesięcy nieaktywne. By przetrwać do wiosny mimo braku pokarmu, nietoperze zapadają w stan hibernacji. Dzięki obniżeniu temperatury ciała o ponad 30 °C i znacznemu spowolnieniu czynności życiowych, mogą przeżyć, korzystając jedynie z podskórnych zapasów tłuszczu. Aby je zgromadzić, już od wczesnej jesieni bardzo intensywnie żerują. Zimowymi schronieniami nietoperzy są najczęściej różnego rodzaju podziemia, jak : jaskinie, sztolnie, piwnice, schrony, forty, a nawet studnie czy szczeliny w budynkach. Niektóre gatunki hibernują w dziuplach, a kilka migruje w celu znalezienia dogodnych zimowisk w cieplejsze rejony Europy, pokonując dystanse przekraczające niekiedy 2000 km. Hibernujące nietoperze budzą się co jakiś czas spontanicznie, aby napić się wody, załatwić pilne potrzeby fizjologiczne, czy też zmienić miejsce pobytu. Blisko 90% zgromadzonego tłuszczu zużywane jest podczas zimy tylko na takie przebudzenia. Podniesienie temperatury ciała do temperatury normalnej aktywności wiąże się z koniecznością wydatkowania znacznej, jak na tak małe zwierzę, ilości energii. Sygnałem do nadprogramowego przebudzenia może być nagły wzrost lub spadek temperatury otoczenia, hałas, dotyk, światło czy podmuch powietrza

net **Internet**

Jeśli dodatkowe przebudzenia spowodują wyczerpanie się zapasów tłuszczu przed nastaniem wiosny, kończy się to śmiercią głodową zwierzęcia.
Większość gatunków nietoperzy żywi się owadami, ale są również gatunki mięsożerne, roślinożerne i owocożerne. Trzy gatunki z Ameryki Południowej odżywiają się krwią ptaków i ssaków. Nietoperze przychodzą na świat późną wiosną. W tym czasie samice tworzą tzw. kolonie rozrodcze, w których rodzą i wychowują swoje młode. Kolonie takie mogą liczyć od kilku do kilkuset osobników, zależnie od gatunku. Samce natomiast żyją w tym czasie samotnie. Samica rodzi zwykle tylko jedno młode w roku, zaś bliźniaczki lub trojaczki należą do rzadkości. Młode przychodzą na świat nieporadne, ale już w pełni ukształtowane. Do czasu uzyskania samodzielności, karmione są przez troskliwe matki mlekiem. Ta niska, jak na tak małe zwierzę, rozrodczość, rekompensowana jest długowiecznością. Krajowy rekord należy do podkowca małego, który przeżył 21 lat, zaś światowy rekord życia nietoperza w ogóle należy do nocka Brandta i wynosi 38 lat.
Nietoperze nie budują gniazd ani innych schronień, lecz korzystają z już istniejących kryjówek, przy czym wybierają przede wszystkim miejsca ciepłe i zaciszne. Kryjówkami zajmowanymi przez kolonie rozrodcze są najczęściej strychy lub inne zakamarki budynków oraz dziuple drzew, a często również budki o specjalnej konstrukcji, wieszane na ścianach budynków lub pniach

Zbyt częste przebudzenia hibernujących nietoperzy mogą spowodować u nich śmierć głodową, dlatego już sama obecność człowieka jest poważnym niebezpieczeństwem, na które, często nieświadomie, narażamy zimujące w podziemiach nietoperze. Zimowa turystyka w jaskiniach poważnie zwiększa to ryzyko.
Często śmiertelnym zagrożeniem dla nietoperzy zamieszkujących strychy są remonty, zwłaszcza prowadzone w czasie gdy młode nie są jeszcze samodzielne. Dodatkowym niebezpieczeństwem są stosowane w ich trakcie bardzo toksyczne środki owado- i grzybobójcze do konserwacji i ochrony drewna budowlanego. Obecnie w sprzedaży dostępnych jest wiele środków, których działanie ogranicza się tylko do organizmów przeciwko którym są stosowane. Tak więc, są one bezpieczne zarówno dla nietoperzy, jak i dla człowieka.
Ewentualne problemy z gromadzącym się na strychach guanem, czyli odchodami nietoperzy, można łatwo rozwiązać, instalując folie lub specjalne podesty. W ten sposób możemy zebrać dobry nawóz pochodzenia naturalnego, który można potem wykorzystać w przydomowym ogródku lub doniczce. Chętnie wykorzystywanymi przez nietoperze kryjówkami są również specjalnie dla nich konstruowane budki, które wiesza się na ścianach budynków lub pniach drzew. Należy jednak pamiętać, że żadna budka nie zastąpi w pełni naturalnej dziupli, zapewniającej bezpieczeństwo i optymalny mikroklimat. To jeszcze jeden powód dla którego należy otaczać ochroną dziuplaste drzewa, stare aleje i parki.

Mateusz Stróżyk

net Internet

net Internet

TORBA NA CUKIERKI

J.P. J.P.

Jak zrobić Halloweenową torbę na cukierki ?

Potrzebne ci będzie: pudełko po butach, klej, nożyce, ołówek oraz, w zależności od torby, różnego koloru papier i bibułka.

TORBA Z DYNIAMI: gruby czarny papier, pomarańczowa i zielona karbowana bibułka.

TORBA Z NIETOPERZEM: gruby czarny papier, żółta i czarna bibułka.

TORBA WRÓŻKI: gruby biały papier, złota i różowa bibułka.

TORBA Z DUCHEM: gruby czarny papier, biała bibułka.

TORBA: grubym papierem (kolor zależy od torby) owiń pudełko po butach tak jak przy pakowaniu prezentu. Jeden bok zostaw nie sklejony. Teraz wyjmij pudełko i wytnij rączki.

TERAZ TRZEBA OZDOBIĆ!

TORBA Z DYNIAMI: na torbie narysuj ołówkiem dynie i wyklej je kuleczkami z zielonej i pomarańczowej karbowanej bibułki.

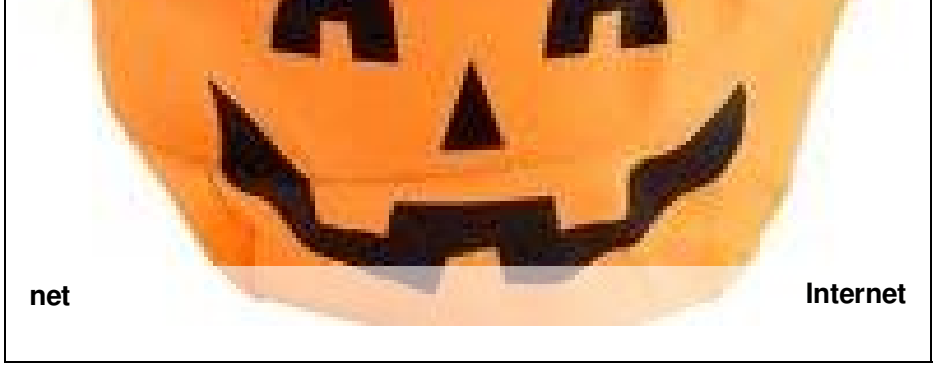
TORBA Z NIETOPERZEM: narysuj i wytnij żółte koło o szerokości torby. Z czarnego papieru wytnij nietoperza i księżyc. Naklej wszystko na torbę.

TORBA WRÓŻKI: wytnij jedną dużą żółtą gwiazdkę, na to naklej średnią różową gwiazdkę i na to mniejszą żółtą gwiazdkę i naklej na torbę. Potem wytnij mniejsze gwiazdki obojętnie z jakiego koloru i naklej wokół największej gwiazdki.

TORBA Z DUCHEM: narysuj ducha na białej bibułce, wytnij, czarnym mazakiem zrób mu oczy i usta. Naklej na torbę.

GOTOWE TORBY CZEKAJĄ NA CUKIERKI!!!

Jola Góralczyk



net **Internet**

Happy
Halloween