

Gazetka szkolna



.....

Szkoła Podstawowa nr 80 w Krakowie

Numer 6, czerwiec 2021 r.

.....

Nasi Drodzy Czytelnicy!

Witamy Was w kolejnym, ostatnim w tym roku szkolnym, numerze naszej gazetki, Jak zwykle proponujemy ciekawe artykuły, tym razem związane z okresem letnim i wakacjami.

Wyjaśnimy, dlaczego pszczoły są dla nas bardzo ważne. Doradzimy, jak modnie i wygodnie ubrać się w letnie dni. Mamy dla Was również niespodziankę od starego przyjaciela - Kota w Butach. A dla ochłody w upały- przepis na lody i relaksującą kolorowankę.

Wszystkim naszym Czytelnikom życzymy udanego wypoczynku i radosnych wakacji.

Redakcja gazetki IGA



„Kiedy z powierzchni ziemi znikną pszczoły, to człowiekowi pozostaną już najwyżej cztery lata życia”

/Albert Einstein/



Pszczoły są bardzo pożyteczne dla człowieka. Są jedynymi owadami, których pokarm wyprodukowany dla siebie zjada też człowiek. Dlatego wszyscy powinniśmy dbać o nie i chronić je za wszelką cenę.

Oto kilka ciekawostek na temat pszczół i miodu:

- Na świecie istnieje około 20 000 gatunków pszczół.
- Przeciętna pszczoła za życia wyprodukuje tylko 1/12 łyżeczki miodu.
- Około 1/3 spożywanej przez nas żywności jest wynikiem zapylania przez pszczoły miodne.
- Pszczoła miodna odwiedza od 50 do 100 kwiatów w czasie jednej wyprawy.
- Miód jest niezwykle zdrowy, ponieważ zawiera enzymy, witaminy i minerały. Jest to jedyny pokarm, który zawiera przeciwutleniacz związany z poprawą funkcjonowania mózgu.
- Naturalne cukry owocowe w miodzie – fruktoza i glukoza – są szybko trawione przez organizm. Dlatego używają go sportowcy.
- Miód jest jedynym środkiem spożywczym, który zawiera wszystkie składniki odżywcze niezbędne do podtrzymania życia.
- Miód się nie psuje.
- Jad pszczół jest stosowany jako lek na kilka dolegliwości, w tym zapalenie stawów i wysokie ciśnienie krwi.
- Miód ma właściwości antyseptyczne. Był stosowany jako opatrunek na rany oraz jako środek pierwszej pomocy w przypadku oparzeń i skaleczeń.
- Pomaga też w bólu gardła i zaburzeniach trawiennych.



Opracował: Kacper Dąbrowski, kl. V b

List z San Ricardo

San Ricardo, dawno, dawno temu

Drodzy Przyjaciele!

To ja, Kot w butach. Postanowiłem do Was napisać krótki list, aby zaspokoić Waszą ciekawość i opowiedzieć o tym, co się dzieje w naszym miasteczku.

Otóż nie martwcie się. Na nic nie narzekam, jest dobrze i wesoło. Misiek znalazł sobie zajęcie - zbieranie miodu. Dziad natomiast, całymi dniami łowi ryby. Pytacie, co u mnie? Ja ochraniam wioskę przed przestępcami, którzy chcą wykraść złoto ze skarbcza.

Wioska jest bardzo malowniczo położona. Jest też tutaj bar, który zaopatruje mnie w mleko. Pewnego razu spotkałem tam Larssa, którego ostatni raz widziałem przed zniknięciem z San Ricardo.

Można by jeszcze długo opowiadać o moich przygodach w wiosce, ale niestety nie mam na to czasu. Muszę być uważny, aby nie przeoczyć żadnego niebezpiecznego przestępcy. A jest ich wielu. Uwierzcie mi.

Na tym będę kończył. Napiszcie mi proszę, co tam słychać w Waszej 80- ce. Jestem niezmiernie ciekawy.

Pozdrawiam Was serdecznie i życzę udanych wakacji!

Wasz Kot w butach



List Kota zamieścił Ostap Mazur, klasa V b

LODY DOMOWE

Lody śmietankowe

Składniki:

- 500 ml mleka
- 8 żółtek
- 150-200 g cukru
- 250 ml śmietanki 36%

Wykonanie:

Na początku żółtka ucieramy z cukrem. Później gotujemy mleko i wlewamy je stopniowo do naczynia z żółtkami, wstawionego do garnka z wrzątkiem, cały czas mieszając trzepaczką. Gdy masa zgęstnieje, zdejmujemy z ognia i dalej mieszamy, aż do wystygnięcia. Śmietankę ubijamy i łączymy z masą mleczno-jajeczną. Na koniec całość przekładamy do maszynki do kręcenia lodów i wkładamy do zamrażalnika. Jeśli nie posiadamy maszynki, pamiętajmy o mieszaniu masy podczas mrożenia.



Lody bakaliowe

Składniki:

- 500 ml mleka lub śmietanki 36%
- 100 g cukru pudru
- 5 żółtek
- 50 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g fig

Sposób przygotowania:

Na początku orzechy należy sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Później rodzynek i figi drobno pokroić.

Przygotowane bakalie dodać do masy lodowej przygotowanej tak, jak lody śmietankowe.

Na koniec całość zamrozić.

Podawać w pucharkach z bitą śmietaną lub polewą czekoladową.



Kornelia Kowal, klasa V b

Stylizacje na lato

W tym artykule znajdziecie modne stylizacje na lato.

Pierwszym pomysłem są czarne, krótkie spodenki,
biała koszulka włożona do spodni.
Dopełnienie stanowi zwykły czarny pasek.



Kolejną stylizacją są ciemnozielone, krótkie spodenki, biała koszulka włożona do spodni, a na to jeansowa kurtka.



Trzecią propozycją są krótkie, jeansowe spodenki
i biała koszulka na ramiączkach.



Ostatnim pomysłem jest jasna, jeansowa spódniczka,
biała koszulka włożona do środka, do tego czarny pasek.

Mam nadzieję, że moje propozycje Was zainteresowały. Zachęcam do czytania kolejnych artykułów.

Wiktoria Halek V b

KOLOROWANKI ANTYSTRESOWE

W ciągu ostatnich lat, kolorowanki dla dorosłych, czy też inaczej zwane kolorowanki antystresowe, stały się niezwykle popularne. Producenci i wydawcy wprowadzają coraz szerszą gamę kolorowanek, prześcigając się w pomysłach. Skąd w ogóle wziął się pomysł kolorowanek?

Kiedy byliśmy w przedszkolu, kolorowanie przynosiło nam radość i spokój. Potrafiliśmy godzinami ślęczeć z kredkami i książeczką. Tak samo teraz, by odreagować stres, sięgamy po kolorowanki. Cofając się tym sposobem do lat przedszkolnych, znów doświadczymy tego wspaniałego uczucia, jakie zazналиśmy we wczesnym dzieciństwie, kolorując. Znowu znajdziemy się w świecie kolorów i pozytywnych postaci. Zapomnimy o wszelkich kłopotach.

Nie da się ukryć, że kolorowanki zrewolucjonizowały świat, który dzięki nim staje się przyjazny i kolorowy, gdzie nie ma negatywnych emocji i postaci.

Kto by nie chciał wiecznie żyć w takim świecie? Dlatego warto poświęcić się nowej formie relaksu. Bo naprawdę warto!

Kornelia Kowal, klasa V b



