



NORWID NEWS





kilka słów od redakcji

To już ostatnie wydanie gazetki w tym roku szkolnym. Z okazji zbliżających się wakacji nasza redakcja chciała podziękować za tak pozytywny odbiór gazetki, jak i zaangażowanie. Mamy nadzieję, że po wakacjach wrócicie do szkoły z nową energią. Życzymy udanej pogody i niezapomnianych wrażeń! Do zobaczenia po wakacjach!

Daria Senkowska

Redaktor naczelny: Daria Senkowska
Zastępca redaktora: Klaudia Oponowicz
Opiekun gazetki szkolnej: p. Edyta Kuźkowska
Skład redakcji: Julia Kwiatkowska, Katarzyna Gątek, Natalia Pergół, Oliwia Stanicka
Grafika: Daria Senkowska

SPIS TREŚCI

strona 1

Od redakcji

strona 2

Skrót wydarzeń

strona 3

Warsztaty

strona 4

Spotkania

strona 5

Wycieczki

strona 6-7

Przepisy Julki

Strona 8

Na koniec

Dzień Języków Obcych

Tegoroczny Dzień Języków Obcych był wydarzeniem mającym na celu promowanie wiedzy o gastronomii krajów angielskojęzycznych, hiszpańskojęzycznych, francuskojęzycznych oraz Ukrainy. Uczniowie zdobyli wiedzę na temat kuchni poszczególnych krajów, samodzielnie przygotowali wybrane potrawy oraz dekoracje na stoiskach. Było pysznie, kolorowo i wesoło. Dodatkowym elementem stały się występy wokalne i taneczne uczniów. Wszyscy doskonale się bawiliśmy. Niektórzy z nas pokazali swoje ukryte dotąd talenty. Mamy nadzieję, że w kolejnych latach uda się powtórzyć to niezwykle wydarzenie.



Walka z bykami



W naszym liceum lato rozpoczęliśmy od walki z bykami. 21 czerwca odbyło się dyktando szkolne, w którym udział wzięli zarówno uczniowie jak i nauczyciele. Tekst dyktanda był bardzo trudny, dlatego wszystkim jego uczestnikom gratulujemy odwagi. Opowiadał o wróżce Euzebie w półdługiej oryginalnej sukni z przejrzystej żorżety, rzucającej zaklęcia na hordę hecnych i rozhisteryzowanych quasi-fanów swoją rzęzącą i prychającą starą różdżką. Dziękujemy za uczestnictwo i już dziś zapraszamy na kolejną edycję w nowym roku szkolnym 2022/2023.

*p. Barbara Kocikowska-Kopyt
p. Edyta Kuźkowska*

Warsztaty z dogoterapeutą

Uczniowie klasy psychologiczno – pedagogicznej 2c mieli możliwość udziału w warsztatach z dogoterapeutą p. Pauliną Kobylińską, która pracuje na co dzień z osobami niepełnosprawnymi przy udziale swoich czworonożnych – i nie tylko czworonożnych – wyszkolonych terapeutów. Pani Paulinie podczas zajęć towarzyszyły Jej dwa owczarki Tora i Frajda oraz króliki i kurczaki. Spotkanie przebiegało w niezwykle miłej i serdecznej atmosferze, za co bardzo dziękujemy.



Warsztaty Gotowości

6 czerwca 2022 r. nasi uczniowie wzięli udział w Warsztatach Gotowości prowadzonych przez Fundację Gotowi.org. Fundacja prowadzi kampanię informacyjno-edukacyjną dot. przygotowania się i przetrwania różnych katastrof naturalnych oraz zagrożeń będących wynikiem działalności człowieka. Po krótkim wstępie teoretycznym, podczas którego określiliśmy jakie zagrożenia są na naszym terenie najbardziej prawdopodobne, przeszliśmy do działania. Bogatsi o nową wiedzę i zdobyte doświadczenie, podsumowaliśmy warsztaty, a najlepsi uczestnicy zostali nagrodzeni: Sandra Kędzierska, Edyta Gajewska, Mateusz Tumankiewicz. Gratulacje!

"Spacer po kamieniach"

W naszej szkole odbył się koncert, który zakończył Tydzień Profilaktyki. Program słowno - muzyczny „Spacer po kamieniach” dotyczył problemów związanych z uzależnieniem i przemocą. Przed nami wystąpił p. Jacek Musiatowicz wraz z synem Michałem - wirtuozem gitary. Dziękujemy za podzielenie się swoim życiem i muzyką.



Dnia 9 czerwca 2022, klasy pierwsze i drugie uczestniczyły w spotkaniu z koordynatorem wolontariatu Ośrodka Hospicjum Domowego, Panem Ireneuszem Jundził. Tematem rozmowy była działalność hospicjum. Dowiedzieliśmy się, że OHD zostało stworzone ponad 30 lat temu przez ludzi, którym doświadczenia dały poznać, jak trudna jest sytuacja osób przewlekle chorych i umierających, pozbawionych właściwej opieki.

Spotkanie było okazją do uwrażliwienia młodych ludzi na potrzeby chorych i umierających oraz do przybliżenia roli wolontariusza. Dziękujemy!

Spotkanie z koordynatorem wolontariatu



2 czerwca do naszego liceum zawitali funkcjonariusze Służby Więziennej, ppor. Łukasz Stankiewicz i kpr. Sylwia Kaczmarczyk. Celem wizyty było spotkanie z uczniami, podczas którego przedstawiony został charakter wykonywanej pracy gości oraz uświadomienie uczestnikom zasad odpowiedzialności karnej, a także przybliżenie warunków, w jakich ludzie wchodzący w konflikt z prawem odbywają karę w murach więzienia. Zebrani na sali mogli również zaspokoić swoją ciekawość, uzyskując odpowiedzi na pytania.

Szlakiem „Lalki” Bolesława Prusa

Wycieczka literacka klas 2b i 2c.



Wyjazd do więzienia



Uczniowie klasy 2a i 3e wraz z wychowawcami p. Tomaszem Dąbrowskim, p. Karoliną Odelską i pedagogiem szkolnym p. Anną Borowską odwiedzili Areszt Śledczy na Białołęce. Celem wycieczki było przybliżenie pracy służby więziennej, a także oddziaływanie profilaktyczne związane z poznaniem konsekwencji nieprzestrzegania prawa.

Funkcjonariusze służby więziennej opowiedzieli nam o swojej pracy i oprowadzili po areszcie pokazując cele i tłumacząc zasady panujące na różnych oddziałach w więzieniu. Na własnej skórze mogliśmy odczuć to wszystko, czego doświadczają osadzeni. Poruszaliśmy się po terenie aresztu według określonych ściśle zasad w obecności funkcjonariuszy. Tą nietypową wycieczkę uwieńczyło spotkanie z oficerami Grupy Interwencyjnej Służby Więziennej podległej Okręgowemu Inspektoratowi Służby Więziennej w Warszawie.

Więcej zdjęć oraz relacji z wycieczek znajdziecie na stronie szkoły!



ZUPA DYNIOWA

SKŁADNIKI:

- Oliwa z oliwek 15 ml
- Cebula 100 g
- Por 80 g
- Czosnek 15 g
- Dynia 600 g
- Ziemniaki późne 350 g
- Bulion warzywny 2000 ml
- Śmietanka kremowa 36% 125 ml
- sól
- pieprz
- kurkum
- kumin
- kolendra
- nasiona mielone
- gałka muszkatołowa

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

1. Rozgrzej olej w dużym garnku, dodaj posiekaną cebulę, por i czosnek smaź przez 2-3 minuty, aż zmiękną.

2. Dodaj obraną i pokrojoną w kostkę dynię oraz ziemniaki, podsmaż przez 10 minut.

3. Całość zalej bulionem, zmniejsz ogień i gotuj przez 30 minut.

4. Zostaw do ostudzenia i zblenduj ją na gładką masę.

5. Zupę wymieszaj ze śmietanką i delikatnie podgrzej.

6. Dopraw przyprawami do smaku.



KOTLECIKI ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI:

- Ziemniaki późne 250 g - 3,5 szt
- Jajko 1 szt.
- Cebula 100 g 1 szt
- Bułka tarta 30 g 1,5 łyżki
- Mąka pszenna typ 500 30 g - 1,5 łyżki
- Olej rzepakowy 30ml - 2 łyżki
- Oliwa z oliwek 60 ml - 4 łyżki
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie
- gałka muskatołowa
- mielony czosnek

PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

1. Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie przez 35 minut, do pełnej miękkości. Następnie odcedź i ostudź.
2. Na patelni rozgrzej olej rzepakowy i podsmaż na nim posiekaną w drobną kostkę cebulę. Całość smaź aż do zarumienienia.
3. Do dużej miski przeciśnij ziemniaki przez praszkę i dodaj cebulę. Wsyp mąkę i wbij jajko. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Dopraw solą, pieprzem, czosnkiem, ziołami i gałką muskatołową. Dodaj bułkę tartą.
5. Z podanej masy uformuj kotlety i smaź na rozgrzanej oliwie z oliwek, po 5 minut z każdej strony.



Na koniec odsyłamy was na nasz szkolny instagram, facebook oraz niedawno założony profil na tiktoku! Do zobaczenia we wrześniu! Udanych wakacji!



@norwid_radzymin



@Liceum Ogólnokształcące w Radzyminie



@lonorwid_radzymin



<http://norwid.com.pl/>