



Kilka słów od redakcji

Witajcie z powrotem! Wiosna nadchodzi już wielkimi krokami. Na dworze już robi się coraz cieplej i wszystko zaczyna się odradzać na nowo. Nim się obejrzymy, będzie już lato. Przygotowaliśmy dla was nowy numer gazetki szkolnej Norwid News, aby umilić wam czas w oczekiwaniu na wiosnę w pełnym wydaniu.

Miłego czytania !

Magda Szemetiuk

Redaktor naczelny: Magda Szemetiuk

Zastępca redaktora: Natalia Lechowicz

Opiekun gazetki szkolnej: p. Edyta Kuźkowska

Skład redakcji: Magda Szemetiuk, Natalia Lechowicz, Patrycja Chwalibóg, Maja Parandyk, Nadia Czajkowska, Julia Kolatorska, Patrycja Dybcio, Ewelina Sikora

Grafika: Oliwia Wolkaniec

SPIS TREŚCI

Strona 1

Od redakcji

Strona 2

Dzień Języków Obcych

Strona 3

Koncert Walentynkowy

Strona 4-5

Dzień Liczby Pi

Strona 6

Krwiodawstwo

Strona 7

Poczet sztandarowy

Strona 8-9

Przepisy

Strona 10

Dyktando

Strona 11

Na koniec



Dzień Języków Obcych

29 marca odbył się dzień języków obcych w naszej szkole, podczas którego uczniowie naszej szkoły mogli zapoznać się z różnymi kulturami z całego świata.

W tym roku motywem przewodnim była sztuka. Uczniowie mieli okazję namalować obraz klasowy, jak i również stworzyć wspólny.

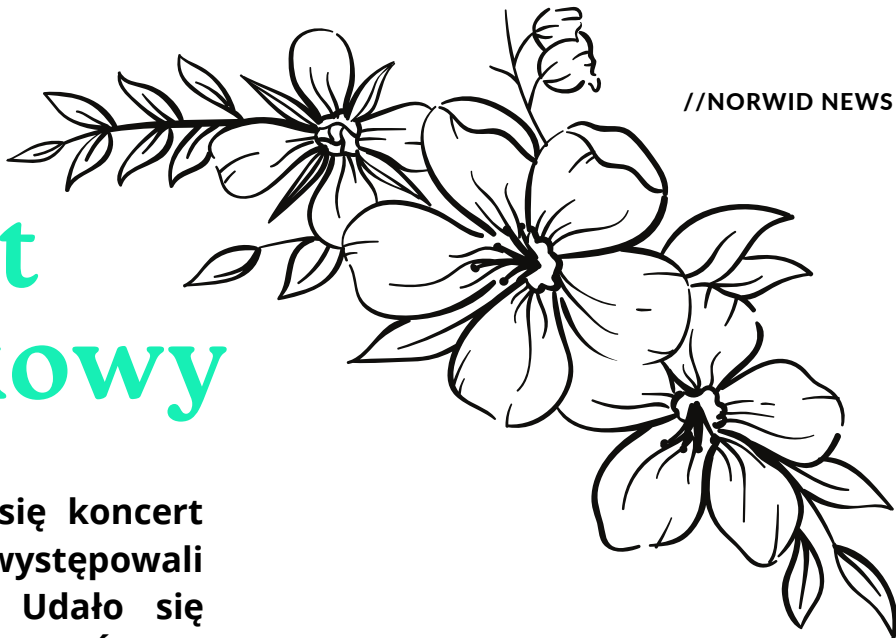


Wszyscy zgromadzeni mogli spróbować potraw regionalnych z różnych krajów przygotowanych przez uczniów z naszej szkoły. Jedzenie było bardzo różnorodne. Imponujący był również wygląd stanowisk.

Na uroczystości nie mogło także zabraknąć elementu rozrywki. Wszyscy chętni mogli zaśpiewać wybrany przez siebie utwór oraz wziąć udział w zabawach tanecznych wraz z nauczycielami.



Koncert Walentynkowy



10 lutego 2023 roku odbył się koncert walentynkowy, w którym występowali uczniowie naszego liceum. Udało się zebrać wiele rozmaitych talentów. Śpiew, gra na skrzypcach, saksofon, wiolonczela i pianino to instrumenty, których dźwięk skradł nasze serca. Utalentowani uczniowie pracowali pod nadzorem profesora Tomasza Pałaszewskiego. Oczywiście nie mogłoby się to odbyć, gdyby nie pomoc techniczna udzielona przez uczniów jak i przez profesora Tomasza Dąbrowskiego.



Międzynarodowy Dzień Liczby Pi

Czym jest Dzień Liczby Pi?

Niedawno w naszej szkole obchodziliśmy dzień Liczby Pi. Uczniowie naszego liceum przygotowali ciekawostki dotyczące tej liczby w formie kodów QR, które można było znaleźć w różnych miejscach szkoły. Wiedzę naszych uczniów i nauczycieli na temat Liczby Pi sprawdziły uczennice klas 2c i 2d.

Poprawne odpowiedzi były nagradzane różnymi słodkościami wraz z ciekawostkami.

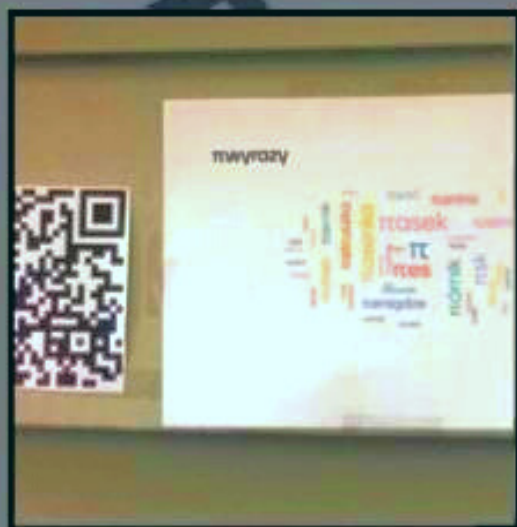


Kiedy obchodzimy Dzień Liczby Pi i dlaczego?

Dzień Liczby Pi jest obchodzony dnia 14 marca. Wynika to z amerykańskiego zapisu pierwszych cyfr liczby π czyli 3,14. Głównym celem obchodzenia tego dnia jest przypominanie i uczenie jednej z najbardziej znanych i ważnych stałych matematycznych.

Z ilu cyfr po przecinku składa się liczba π ?

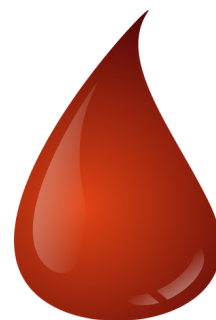
Liczba π ma nieskończenie wiele cyfr. Największa dotychczasowa precyzja to prawie 62,8 biliona cyfr po przecinku. Uzyskał ją w 2021 roku zespół matematyków ze Szwajcarii po około 108 dniach obliczeń.



Skąd pochodzi nazwa Ludolfiny?

Liczba Pi znana również pod nazwą Ludolfiny, otrzymała taką nazwę na cześć Ludolpha van Ceulena, holenderskiego matematyka, który w 1596 roku podał wartość tej liczby z dokładnością do 20 cyfr po przecinku.

Krwiodawstwo w Norwidzie



17 marca 2023 roku w naszej szkole uczniowie mieli okazję zostać honorowymi dawcami krwi. Każdy, kto ukończył 18 lat, mógł uratować komuś w ten sposób życie. Zebrało się wielu chętnych, którzy po wszystkim mieli jeden dzień wolnego, otrzymali pluszaka oraz czekoladę.

Promujmy
krwiodawstwo
i zachęcajmy
do oddawania
krwi!



17.03.23 r.

Podziel
się swoją
krwią

Zapraszamy osoby, które ukończyły 18 rok życia do oddania krwi 17 marca 2023 roku w Liceum Ogólnokształcącym im. Cypriana Kamila Norwida W Radzyminie

Zalety oddawania krwi:

Możliwość uratowania komuś zdrowia lub życia to najlepsza nagroda, jaką możesz otrzymać za oddanie krwi. Jednak niejedyna. Po pierwsze, sprawdzisz swój stan zdrowia i otrzymasz do ręki wyniki badań. Po drugie, możesz liczyć na pewne przywileje. Krwiodawcy należy się dzień wolny od nauki/pracy oraz zwrot kosztów dojazdu do punktu oddania krwi. Każda osoba, która odda krew lub jej składniki, otrzymuje tytuł Honorowego Dawcy Krwi i legitymację.



Poczet sztandarowy



14 lutego 2023 roku poczet sztandarowy naszej szkoły miał przyjemność reprezentować nas w Parafii św. Jana Pawła II w Radzyminie. Tego dnia 81 lat temu (1942 r.) Naczelnny Wódz gen. Władysław Sikorski wydał rozkaz o przekształceniu Związku Walki Zbrojnej w Armię Krajową.

Szarlotka



Składniki:

- 1,5 kg jabłek (na szarlotkę najlepiej twardych i kwaśnych, np. szara reneta)
- 5 łyżek cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 320 g mąki (2 szklanki)
- 250 g zimnego masła (50 g masła można zastąpić smalcem)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 jajko
- cukier puder



Przepis:

Jabłka

- Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do szerokiego garnka lub na głęboką patelnię.
- Dodać cukier i cynamon i smażyć przez ok. 20 minut co chwilę mieszając, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać.

CIASTO

- Do mąki dodać pokrojone w kostkę zimne masło, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy.
- Składniki połączyć w jednolite ciasto (mikserem lub ręcznie), pod koniec dodać jajko (ciasto będzie dość miękkie).
- Podzielić je na pół i włożyć obie połówki do zamrażarki na ok. 15 minut.

PIECZENIE

- Piekarnik nagrzać do 180 st C. Przygotować niedużą formę*.
- Wyjąć jedną połówkę ciasta z zamrażarki, pokroić nożem na plasterki i wylepić nimi spód formy. Następnie wyłożyć na to jabłka.
- Pozostałe ciasto zetrzeć na tarce bezpośrednio na jabłka (lub pokroić ciasto na plasterki i ułożyć na wierzchu).
- Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 50 minut lub na złoty kolor. Upieczoną szarlotkę przestudzić i posypać cukrem pudrem.



WIOSENNA ZUPA-KREM Z KALAFIORA I BROKUŁA

Składniki:

1. pęczek włoszczyzny (wykorzystajmy 1 marchewkę),
2. 30 dag fileta z kurczka,
3. 2-4 szklanki wody,
4. sól, pieprz
5. 1 niewielki kalafior ugotowany na parze lub w bulionie,
6. 1 niewielki brokuł ugotowany na parze lub w bulionie,
7. ulubione zioła: lubczyk, majeranek, pietruszka,
8. opcjonalnie czosnek dla smaku



Sposób przygotowania:

Mięso, włoszczyznę zalewamy wodą i gotujemy przez 2-3 godziny do uzyskania aromatycznego bulionu (w szybkowarze wystarczy godzina gotowania). Wyjmujemy rozgotowane warzywa. Do blendera wlewamy bulion wraz z mięsem, dodajemy ugotowane na parze brokuła i kalafiora, a następnie miksujemy na gładki krem wraz z ziołami i czosnkiem. Możemy także dodać łyżkę masła.

Jeśli nie mamy możliwości ugotowania warzyw na parze, możemy je na krótko wrzucić do bulionu po wyjęciu włoszczyzny i ugotować do miękkości. Starajmy się jednak nie utracić zielonego koloru brokuła.

Zupę możemy udekorować siemieniem lnianym i startą odrobiną surowego brokuła. W wersji niedietetycznej – grzankami. Jeśli nie dodaliśmy masła na etapie miksowania, możemy dogotowej porcji dolać łyżkę oliwy albo oleju lnianego.



I Dyktando o pióro dyrektora

27 marca w poniedziałek na 5 godzinie lekcyjnej w Auli odbyło się dyktando, w którym uczestnicy mogli wygrać prestiżowe pióra.

Zwycięzcy, w zależności które miejsce zdobyli, otrzymali inny kolor pióra.



Na koniec odsyłamy Was na na stronę szkoły i na szkolnego Facebooka, gdzie będziecie mogli zobaczyć więcej zdjęć oraz relacji z danego wydarzenia.

Przy okazji życzymy wam Wesołych Świąt Wielkanocnych !!!

W kwietniu wracamy z nowym numerem Norwid News

Do zobaczenia !



@norwid_radzymin



@Liceum Ogólnokształcące w Radzyminie



@lonorwid_radzymin



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