

Chochlikarz



Nr 1

Gazeta powstaje w ramach warsztatów „Kącika Malucha”

Trochę o nas

W ramach projektu „Dobrze, lepiej, najlepiej” – II etap, szkoła organizuje warsztaty dziennikarskie dla klas IV-VI. Został powołany zespół redakcyjny, który będzie redagował gazetkę „Chochlikarz”. Opiekunem grupy jest pani Katarzyna Nogiec, jego zarząd to: prezes – Natalia Cichy, wice prezes Ewelina Burda, członkowie: Magdalena Kurbiel, Ewa Jagielka, Ewa Małek. Wkładka będzie miała stałe rubryki: „Twórczość własna”, „Ciekawe miejsca, ciekawe postacie”, „Z ostatniej chwili”, „Ze szkolnej ławki – Wspomnienia”, „Przepisy szkolne”. Nasza redakcja chciałaby serdecznie zaprosić uczniów klas IV-VI do udziału w zajęciach dziennikarskich.

Prezes Natalia Cichy

NOWY ROK SZKOLNY ROZPOCZĘTY!

Rozpoczął się rok szkolny 2013/2014. Jest to dla nas ważny rok, ponieważ będziemy obchodzić 100-lecie naszej szkoły. Odbyły się już wybory samorządu Szkoły Podstawowej, w których wybrano przewodniczącą Magdalenę Kurbiel, zastępcę Kają Sikorę i sekretarza Ewę Małek.

Ewa Jagielka



Szanowni Nauczyciele!

*W dniu waszego święta życzymy Wam:
Zdrowia, szczęścia, pomyślności,
i z uczniów dużo radości.
Mniej sprawdzianów do sprawdzania,
I mniej zadań do zadawania.
Cierpliwości też życzymy,
Waszą pracę też chwalimy.
Dziękujemy za wysiłek Wasz
I za to, czego uczycie nas.
Może nasze życzenia nie są doskonałe,
Lecz od serca napisane.*

Redakcja

Ze szkolnej ławki – Wspomnienia (9 wrzesień – Dzień integracyjny)

Dnia 9.09. 2013 r. (poniedziałek) odbyły się zajęcia integracyjne dla klas IV-VI. Zanim zaczęły się zajęcia zapoznaliśmy się z regulaminem. Wszyscy z wielkim zaangażowaniem szukali zadań oraz rozwiązywali je. Pod koniec lekcji graliśmy w piłkę nożną. Kapitanami były pani Katarzyna Nogiec i pani Agnieszka Kurkiewicz. Później graliśmy w siatkówkę i rozwiązywaliśmy łamigłówki. Bardzo podobało mi się to spotkanie i mam nadzieję, że będą jeszcze takie organizowane.

Weronika Stapała



Dzień integracyjny był bardzo udany. Cały czas się bawiliśmy w różne zabawy. Dzielił się na drużyny. Szukaliśmy na całym terenie szkoły różnych zadań. Na końcu był poczęstunek. Świetnie się bawiłam.

Aleksandra Graca



Dzień integracyjny w naszej szkole bardzo mi się podobał. Na początku mieliśmy grę terenową na terenie przyszkolnych ogrodów. Panie prowadzące wydały instrukcję, powiedziały nam, że kartki z zadaniami są pochowane i podzieliły nas na cztery zespoły, gdzie każda miała swój kolor. Grupy szukały zadań z kolorem drużyny. Następnie po dobrze wykonanych zadaniach mieliśmy mały piknik na kocach – każdy dostał pączka i soczek. Na zakończenie odbył się mecz piłki nożnej, drużyna p. Katarzyny Nogiec v drużyna p. Agnieszki Kurkiewicz – piękna rywalizacja!

Ewelina Burda

Poskwitów 29.09.2013r.

Drodzy mieszkańcy gminy Iwanowice!

Zauważyliśmy, że w naszej gminie marnuje się dużo chleba. Chcielibyśmy przedstawić kilka propozycji rozwiązania tego problemu.

Aby zmniejszyć ilość wyrzucanego pieczywa należy kupować odpowiednią jego ilość. Zamiast wyrzucać chleb można go wysuszyć i dać go zwierzętom. Jeśli nie posiadasz zwierząt podaruj komuś, komu może on być potrzebny. Suchy chleb może być wykorzystywany również na bułkę tartą jako dodatek do różnych dań. Jeśli kupiłeś za dużo chleba zamroź go, a wówczas na pewno się nie zmarnuje. Niepotrzebny ale jeszcze dobry chleb możesz oddać do piekarni, która odda go potrzebującym. Możesz poprosić sprzedawcę w sklepie aby w tym celu wystawił specjalny kosz.

Mamy nadzieję, że teraz nie będziecie marnować chleba, a mądrze go wykorzystywać.

Z poważaniem

KLASA VI

pyszny chlebek

Chleb powszedni z piekarni Tomasz Sambor jest pieczywem mieszanym wykonanym na naturalnym zakwasie.

Do jego produkcji wykorzystuje się mąkę pszenną i żytnią. Bochenek chleba ma kształt wydłużonego owalu. Jest brązowego-pomarańczowego koloru o pięknym odcieniu. Na górze udekorowany jest czarnymi ziarenkami maku. Po przekrojeniu chleb ma kolor biało-kremowy. Jest bardzo smaczny. Czuć ziarenka maku i kminek. Ponadto jest świeży, miękki, puszysty oraz chrupiący. Posiada nalepkę informacyjną, która opisuje rodzaj, wagę chleba oraz adres piekarni i składniki.

Chleb powszedni bardzo mi smakuje. Zachęcam do jego kupowania i polecam miłośnikom chleba – na pewno wam posmakuje.

Magdalena Kurbiel



Relacja na żywo z piekarni



Jest czwartkowy wieczór, nasza trójka Chochlikarzy – dziennikarzy wraz z panią Kasią Nogieć wchodzi do piekarni. Witamy się z panią Dorotą Sajmbor, która jest jej właścicielką. To ona oprowadza nas po wnętrzu piekarni. W pomieszczeniu gdzie pracownicy robią chleb jest bardzo gorąco. Piekarze bardzo szybko uwijają się przy robieniu chleba – nie możemy za nimi nadążyć. W piekarni rozpoczyna się kolejny dzień, a raczej kolejna noc, pracy. Pani Dorota oprowadza nas po piekarni i opowiada dużo ciekawostek np. to, że piekarnia istnieje od 10 lat, najpopularniejszym chlebem firmy jest chleb pszenno-żytni, a ulubionym chlebkiem pani Doroty jest ten ze słonecznikiem.

Pan Sajmbor (właściciel) opowiada nam dokładnie jak robi się chleb. A wygląda to mniej więcej tak: najpierw trzeba przygotować zakwas, następnie robimy rozczyzn, do którego dodajemy 1/3 porcji mąki pszennej i 50 % wody. Po 2-3 godz. łączymy zakwas, rozczyzn i drożdże, mieszamy składniki przez 20 -30 min. Następnie zaczynamy obrabiać ciasto, czyli ważyć, kształtować to ciasto

w kulki, potem układamy je do koszyków posypanych mąką kartoflaną. Dalszą drogą chlebków jest wizyta w warowni – to pomieszczenie, w którym panuje odpowiednio wysoka temperatura, przebywają (leżakują) tam 30-40 min. Po wizycie w warowni chleby można już wkładać do pieca na specjalnej taśmie. Pieczenie trwa ok. 40 min. Upieczony i wystudzony chleb smakuje wyśmienicie – próbowaliśmy – pycha!!! Chleb można nabyć w piekarni państwa Sajmborów w Naramie.

Wizyta kończy się wymianą prezentów. Od właścicieli dostałyśmy po dwa bochny chleba, a my w podziękowaniu za znaleziony dla nas czas podarowałyśmy właścicielom dzieło naszej twórczości – wiesz o ich piekarni, z którym można się zapoznać przy zakupie chlebaka – stoi na ladzie piekarni.

Ostatnia wiadomość od właścicieli – już wkrótce piekarnia będzie piekła nowy chlebek o nazwie KAROCA, już jestem ciekawa jego smaku, a te które są w sprzedaży polecam.

Natalia Cichy



SETNE URODZINY SZKOŁY

SŁODKIE ŻYCZENIA

*Dumy i powodzenia
Satysfakcji z uczenia
Najlepszych chwil w życiu wspomnienia
I kolejnych 100 lat istnienia*

Kaja Sikora

*Sukcesów ma wiele
Wiedzą to uczniowie i nauczyciele
Aż 100 lat wytrwała
I do tej chwili ocalała*

Ewelina Burda



*Naszej ukochanej szkole życzę wszystkiego
dobrego, aby nadal była tak wspaniała i wyjątkowa
jak dotychczas. Myślę, że następne pokolenia będą
mogły cieszyć się nią tak jak my teraz!*

Oliwia Patola

*STO LAT! Droga Szkoło w Poskwitowie. To już 100
lat upłynęło, a Ty wyglądasz coraz młodziej. Piękne
sale i pomoce, duże boiska, zdolne dzieci. Ach, jak
czas szybko leci... Szkoło GRATULUJĘ i na następną
rocznicę oczekuję.*

Weronika Stapała.

Droga Szkoło! Z okazji Twoich setnych urodzin składamy Ci moc najserdeczniejszych życzeń. Życzymy Ci przetrwania kolejnych 100 lat w tak wspaniałej atmosferze. Chcemy Ci oświadczyć, że bardzo Cię lubimy i bez Ciebie nudny byłby ten świat. Każde dziecko daje Ci buziaków stos. Obiecujemy, że Cię powiększymy, ulepszymy i będziemy o Ciebie dbać.

Uczniowie