

35 POSTERUNEK



marzec 2020

Rok 2020 numer 1

W tym numerze:

Co w trawie piszczy	1
Wywiad z panią Ewą Cierpiszewską	2
Ortografia	2
Na przekór wszystkim	3
Wierszokleci czy poeci?	4
Gimnastyka dla mądrej	4
Niecodzienna lekcja polskiego	5
Przepisy	6
Przepisy	7
Najlepsi z najlepszych	8
Najlepsi z najlepszych	9
Odrobina humoru	9
Wywiad z panem Krzysztofem Lechniakiem	10

Co w trawie piszczy

W naszej szkole nie można narzekać na nudę. Już na początku roku odbyło się wiele ciekawych oraz interesujących wydarzeń. Jesienią miały miejsce liczne zbiórki oraz akcje charytatywne na rzecz „Iskierki radości”. Uczniowie sprzedawali ciasta i ozdoby świąteczne, natomiast samorząd szkolny zorganizował „Fantolandię”, w której każdy los wygrywał. Na początku marca z kolei odbył się w naszej szkole już po raz V Koncert Charytatywny. Z roku na rok cieszy się on coraz większym uznaniem.

Aula szkolna tego wieczoru była wypchana po brzegi, a wszystko to za sprawą naszych uzdolnionych uczniów, którzy zaprezentowali nam swoje umiejętności wokalne, taneczne oraz instrumentalne. Bardzo się cieszymy, że po raz kolejny podczas koncertu został ustanowiony nowy rekord. Uzbierana bowiem została kwota 1787,82 gr. Wszystkie fundusze zostały przekazane na konto „Iskierki Radości”, a następnie trafią dla dzieci, których rodziny znajdują się w trudnej sytuacji materialnej. Co roku pamiętamy również o naszym szczecińskim Hospicjum Dla Dzieci i Dorosłych. Dziękujemy Radzie Rodziców za ufundowanie naszym artystom upominków, a wszystkim obecnym – za dobre serce i wsparcie naszej imprezy.



Róża Socha, Emilia Puc kl. 7f

Wywiad z panią Ewą Cierpiszewską

Czy pamięta Pani ulubioną zabawę z dzieciństwa?

Moją ulubioną zabawą było budowanie domków dla lalek. Bawiłam się w to z moją siostrą. Domki budowałyśmy z przedmiotów codziennego użytku np. z niepotrzebnych opakowań. Samo tworzenie domku zabierało nam wiele czasu i sprawiało naprawdę ogromną przyjemność.

Jakie jest Pani największe marzenie?

Moim największym marzeniem jest zdobycie prawa jazdy.

A najpiękniejsze Pani wspomnienia?

Moim najpiękniejszym wspomnieniem jest czas spędzony z moją babcią, która poświęcała mi każdą wolną chwilę. Wprowadziła mnie w świat baśni i to właśnie dzięki niej polubiłam czytanie. Nauczyła mnie też gotować. Każdą chwilę z nią spędzoną cenię i pamiętam do dziś.



Dlaczego została Pani nauczycielką akurat języka angielskiego?

Kiedys uczyłam języka polskiego, bo uwielbiałam czytać książki. Zawsze jednak lubiłam język angielski, bo wydał mi się dużo łatwiejszy.

Jakie jest Pani hobby?

Uwielbiam czytać książki i chciałabym mieć na to więcej czasu. Teraz bardzo pochłania mnie opieka nad moimi dziećmi. W wolnych chwilach czytam, piekę ciasta lub wypróbuję nowe przepisy kulinarne.

Jeśli już mówimy o gotowaniu, to jakie są Pani ulubione potrawy?

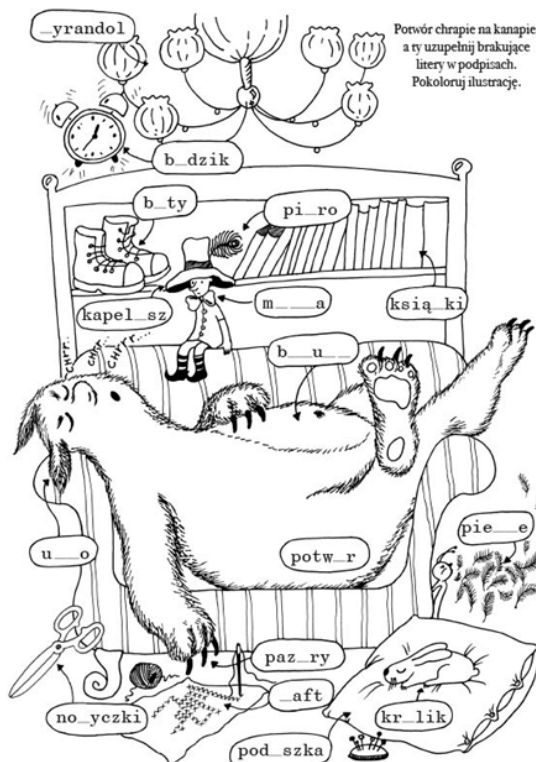
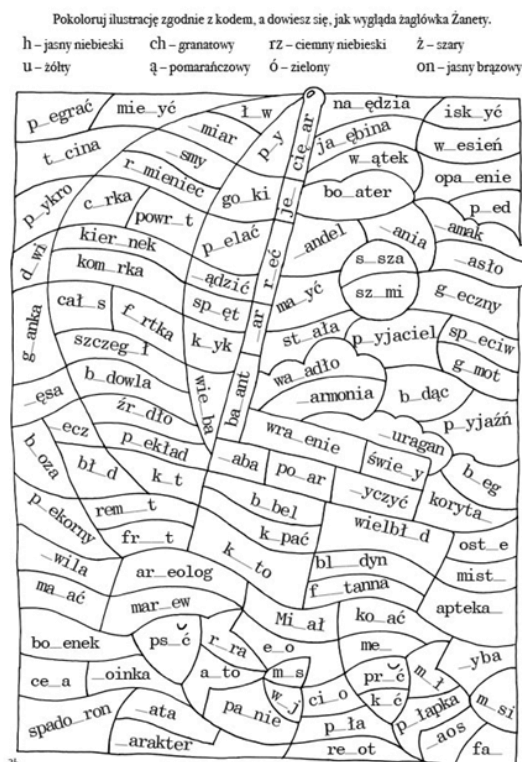
Bardzo lubię dania szybkie w przygotowaniu. Ostatnio najczęściej przygotowuję kurczaka z ryżem, brokułami, marchewką oraz masłem orzechowym. Poza tym uwielbiam kuchnię włoską i wegetariańską.

Jaki kraj najbardziej chciałaby Pani odwiedzić?

Lubię historię starożytną, więc z prawdziwą przyjemnością chciałabym odwiedzić Grecję.

Vanessa Kwapińska, Julia Reimer kl. 7c

Ortografia



Liwia Strzałkowska kl.7c

Na przekór wszystkim

„Po każdym trudnym doświadczeniu możemy doszukiwać się w nim sensu albo traktować je jako dowód na to, że Bóg jest zły, a ludzie są do bani. Nauczyłem się, że lepiej jest postrzegać rzeczy jako dobre. Nie da się tak zrobić od razu. Na początku jest bunt, pojawiają się dziesiątki pytań: “Po co? Dlaczego akurat mnie się to przydarzyło?” – Jan Mela.

Można założyć, że każdego z nas chociaż raz dotknęło przykre wydarzenie, o którym najchętniej byśmy zapomnieli. Jest nam trudno pogodzić się z utratą bliskiej osoby czy z akceptacją śmiertelnej choroby. Ciężko jest nam pogodzić się z tym, kiedy musimy szybciej wy dorosnąć. Trudne, choć może mniejszej wagi, codzienne sytuacje, mogą powodować smutek, żal, czasem mogą przyczyniać się do niewiary we własne możliwości, zaniżać samoocenę.

Jan Mela pomimo doświadczenia wyjątkowo bolesnych sytuacji, nie zrezygnował z marzeń, stał się wręcz żywym przykładem niezwykle silnego charakteru, hartu ducha, wytrwałości i niezłomności. Jednak czyż takie cechy jak: odwaga, wytrwałość, wiara w siebie i innych, optymizm i chęć dzielenia się tym co w nas najlepsze, nie są obecnie uznawane za „niedzisiejsze”, niemodne i nieopłacalne? Jan Mela wielokrotnie udowadniał, że warto iść pod prąd.

Warto w tym miejscu przybliżyć nieco jego osobę. Gdy Jan Mela miał 7 lat, spłonął jego dom, a w wieku 9 lat stracił młodszego brata, który utonął podczas zabawy na materacu. Później gdy miał już 13 lat, uległ ciężkiemu wypadkowi. W wyniku porażenia prądem stracił przedramię i nogę poniżej kolana. W jednej chwili jego wszystkie marzenia legły w gruzach. Można by rzec: jego życie się zawaliło. Musiał się wszystkiego uczyć na nowo i niekiedy przez myśl przechodziło mu pytanie “Po co? Dlaczego akurat mnie się to przydarzyło?”.

Kiedy o jego wypadku dowiedział się znany polski podróżnik- Marek Kamiński- wraz z rodzicami chłopca wymyślili, że zabiorą go na biegun północny. Dzięki wsparciu tych wszystkich osób Jan znalazł motywację, dzięki czemu w 2004 roku zdobył oba bieguny ziemi, będąc najmłodszym zdobywcą oraz pierwszym, który dokonał tego w ciągu jednego roku. Na swoim koncie ma również wyprawy na: Kilimandżaro (w 2008 roku), Elbrus (najwyższy szczyt Kaukazu w 2009 roku) oraz na El Capitan (w 2010 roku). Jan Mela działa również społecznie; jest założycielem fundacji: „Poza Horyzonty”.

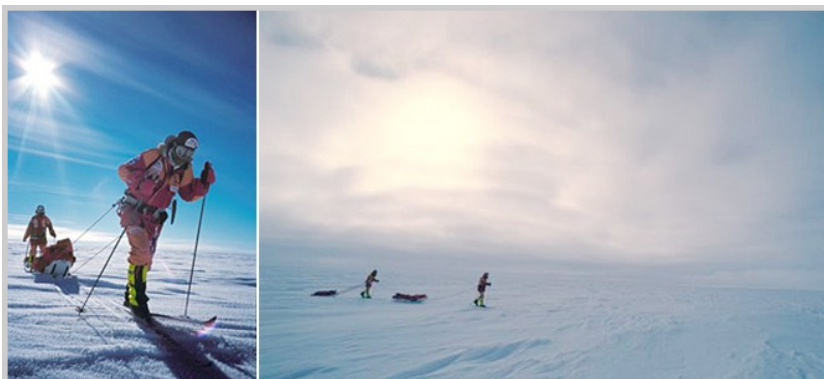
Uważam, że Jan Mela swoją postawą może być świetnym przykładem oraz inspiracją do życia i niesienia pomocy innym.



<https://deon.pl/inteligentne-zycie/styl-zycia/jan-mela-jestem-szczesciarzem-wywiad,408755>



<https://fakty.interia.pl/pomorskie/news-lulie-the-iceberg-dla-jasia-meli,nld,1126380>



<https://lyofood.pl/pages/together-to-the-pole-2004>

Zuzanna Pietrasik – kl. 7e

Wierszokleci czy poeci?

Facebook

Czasem mi smutno i źle,
bo samotność meczy mnie.
Pomysł w głowę mi zastukał,
zajrzę sobie na fecebooka.
Tam przyjaciół są tysiące,
sam zbierałem dwa miesiące.
Wszyscy tam mnie kochają,
a w realu omijają.
Zdjęcia moje polakują,
komentarze zaczytują.
Lecz ja ciągle jestem sam,
choć ja ciągle jestem sam.

Franciszek Gaj 6e



Kucharz i garnek

Pewien kucharz piekł starannie
zielone warzywa w nierdzewnej brytfannie.
Nagle oburzył się garnek –
mości panie, weź się za mnie!
Gotowane warzywa zdrowia nadają,
a opiekane je zabierają.
Kucharz przy tym trudny miał wybór –
Co tu zrobić? To jest pytanie!
Chrupiąca skórka czy zielone danie?
Na co klienci dzisiaj postawią:
na smak czy zdrowe jadlo?
Z sali nagle dobiega głos-
Kucharzu, w mym daniu jest straszny włos!
Oburzył się kucharz na myśl o czymś takim,
przecież przyrządzał swe danie starannie,
skąd jest więc włos w blaszanej brytfannie?
Kelner to sprawdza i widzi włókno selera.
To całe szczęście, już serce zamiera –
z ulgi i wiary, że honor kucharza jest uratowany.



Kacper Rybak kl. 6e

Gimnastyka dla mądrej główki

W	A	E	I	B	C	B	E	D	B	A	B	C	F	B	J	C	F	L	R	E	L	N
Y	C	T	M	R	S	I	A	T	K	Ó	W	K	A	Y	B	W	B	A	D	T	K	R
F	N	A	U	K	A	F	R	E	D	B	N	A	B	A	M	A	J	O	A	M	R	L
G	D	B	C	W	O	B	C	B	S	Z	K	O	Ł	A	B	I	N	F	T	N	A	C
C	J	L	F	A	B	X	H	F	P	O	W	S	T	A	N	I	E	C	J	A	J	E
Z	A	I	E	J	P	A	A	A	R	A	R	O	B	K	B	C	A	P	R	X	O	A
H	L	C	A	N	I	U	I	T	Z	B	C	I	N	U	A	Z	B	L	A	D	B	F
N	D	A	D	I	E	C	Z	C	E	C	I	N	T	E	R	N	E	T	J	J	R	N
I	A	B	C	D	R	D	M	W	R	F	Y	K	Y	W	K	O	S	T	W	L	A	O
M	C	N	O	M	W	A	O	D	W	L	K	O	L	O	K	W	I	A	L	I	Z	M
C	P	D	K	M	I	D	E	K	A	U	O	U	S	O	J	R	R	K	M	P	W	T
K	L	A	L	R	A	H	Y	D	R	O	S	T	A	T	Y	K	A	F	G	Z	O	U
P	A	F	I	K	S	F	J	A	A	R	X	M	W	B	D	N	B	T	A	J	N	S
J	S	D	Z	B	T	A	K	P	O	J	B	C	K	S	J	S	A	J	P	T	E	U
G	T	S	U	O	E	P	I	Ę	C	I	O	L	I	N	I	A	R	C	F	I	K	E
A	Y	B	F	B	K	C	E	E	A	E	W	B	P	B	U	Z	B	P	B	M	W	A
M	K	J	A	E	C	N	K	F	C	M	R	A	R	N	B	E	A	D	P	Z	T	U
I	A	A	B	D	O	R	G	A	N	I	Z	M	B	A	I	A	R	M	U	E	K	Z
H	D	H	P	F	W	O	P	X	R	O	P	Y	C	Y	Z	O	E	S	I	R	N	N

1. archaizm
2. siatkówka
3. pierwiastek
4. hydrostatyka
5. fluor
6. krajobraz
7. pięciolinia
8. powstanie
9. dzwonek
10. przerwa
11. organizm
12. internet
13. myszka
14. plastyka
15. tablica
16. kolokwializm
17. nauka
18. szkoła
19. rabarbar

Amelia Midera kl.7e

Niecodzienna lekcja polskiego

Niedawno w klasie 6E odbyła się niecodzienna lekcja języka polskiego. Nasze koleżanki i koledzy stanęli na wysokości zadania i tak oto mieliśmy okazję podczas odkrywaniu świata posmakować suszi w Japonii, skosztować francuskich bagietek z marmoladą czy poznać prawdziwy smak sosu jamajsko – indyjskiego. To była niewątpliwie lekcja, która dostarczyła nam wiele niezapomnianych wrażeń. Relację z tego wydarzenia można zobaczyć na załączonych zdjęciach.

Kacper Rybak z klasy 6E



Przepisy

PRAWDZIWE SPECJAŁY KUCHNI WŁOSKIEJ

Elvio Rella - na co dzień nasz kolega z klasy 6E -tylko nam zdradza sprawdzone przepisy na specjały z kuchni włoskiej.

Bruschetta al pomodoro

Ingredienti

- 4 pz Fette di pane toscano
- 4 pz Pomodori ramati
- Aglio
- Basilico
- Origano
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe nero

Durata: 15 min

Livello: Facile

Dosi: 4 persone



Preparazione:

1. Incidete i pomodori con due taglietti, formando una X, scottateli in acqua bollente per 30 secondi circa, scolateli e fateli raffreddare. Privateli della buccia e tagliateli in quattro "spicchi". Eliminate l'acqua di vegetazione e i semi.
2. Riducete gli spicchi di pomodoro in cubetti, riuniteli in una terrina con uno spicchio di aglio tritato, foglie di basilico spezzettate a mano, un pizzico di origano, un pizzico di sale, pepe nero a piacere e un filo di ottimo olio. Mescolate bene gli ingredienti e lasciate insaporire per qualche minuto.
3. Abbrustolite leggermente il pane sulla griglia, in forno o in padella, per renderlo croccante, poi distribuitevi sopra il condimento di pomodori e servite.

Bruschetta z Pomidorami

składniki:

- 4 Kromki chleba tokańskiego
- 4 szt. Kasztanowe pomidory
- Czosnek
- Bazylia
- Oregano
- Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia
- Sól
- Czarny pieprz

Czas trwania: 15 min

Poziom: łatwy

Porcje: 4 osoby



Przygotowanie:

1. Wytnij pomidory dwoma nacięciami, tworząc X, parz je we wrzącej wodzie przez około 30 sekund, osusz i pozwól im ostygnąć. Usuń je ze skórki i pokrój na cztery „kliny”. Usuń wodę roślinną i nasiona.
2. Pokrój kliny pomidorowe w kostkę, połącz je w misce z posiekany ząbkem czosnku, ręcznie posiekanymi liśćmi bazylii, szczyptą oregano, szczyptą soli, dodaj czarnego pieprzu do smaku i oleju. Dobrze wymieszaj składniki i pozostaw do smaku na kilka minut.
3. Lekko opiekaj chleb na grillu, w piekarniku lub na patelni, aby był chrupiący, a następnie rozłóż na nim sos pomidorowy.

RICETTA DELLA PASTA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone

- Cipolla bianca 1/2
- Aglio 1 spicchio
- Polpa di pomodoro 500 gr
- Ziti 400 gr
- Origano qb
- Basilico qb
- Parmigiano grattugiato qb
- Besciamella 200 gr



La pasta al forno è una ricetta classica solitamente preparata con sugo di pomodoro, mozzarella o scamorza e besciamella. Un piatto decisamente ricco di gusto ma semplice e veloce da preparare. Potete addirittura cucinarlo in anticipo, anche la sera prima se necessario, in modo da permettere alla pasta di assorbire meglio i profumi del sugo ed essere ancora più gustosa.

Come preparare la pasta rossa al forno

Preparate il sugo al pomodoro. Tritate finemente la cipolla (1) e mettetela a soffriggere in padella per qualche minuto (2). Aggiungete il pomodoro e uno spicchio d'aglio, aggiustate di sale, e lasciate andare sul fuoco per circa 45 minuti (3).

Una volta che il sugo è pronto lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente (4). Condite la pasta con il sugo di pomodoro (5) e aggiungete basilico tritato finemente e origano a piacere (6). Aggiungete anche un paio di cucchiaini di parmigiano e mescolate bene.

Versate la pasta condita in una pirofila (7) e sulla superficie mettete qualche cucchiaino di besciamella (8). Spolverate con il parmigiano grattugiato (9). Infornate la pasta per circa 15 minuti a 200° e durante gli ultimi 5 minuti azionate la funzione grill in modo che si formi una deliziosa crosticina. Servite la pasta al forno rossa ancora fumante.

La pasta al forno bianca è una rivisitazione della più tradizionale pasta al forno rossa. Per prima cosa preparate la besciamella seguendo la ricetta classica e mettetela da parte. Lessate 400 grammi di pasta in abbondante acqua salata e scolatela leggermente al dente. Condite la pasta con la besciamella e versatela in una pirofila. Cospargete la superficie con uno strato di parmigiano grattugiato e infornate per circa 10 minuti a 180° e gli ultimi 5 minuti attivate la funzione grill in modo che si formi una deliziosa crosticina.

PRZEPIS PASTA AL FORNO

Składniki dla 4 osób

- Biała cebula 1/2
- Czosnek 1 ząbek
- Pulpa pomidorowa 500 gr
- Ziti 400 gr
- Oregano do smaku
- Bazylia do smaku
- ITarty Parmezan do smaku
- Beszamel 200 gr



Pasta al Forno to klasyczny przepis zwykle przygotowywany z sosem pomidorowym, mozzarellą lub sosem beszamelowym. Danie jest bardzo bogate w smaku oraz proste i szybkie w przygotowaniu. Możesz nawet ugotować je wcześniej, nawet w nocy, jeśli to konieczne, aby makaron lepiej wchłonął aromaty sosu i był jeszcze smaczniejszy.

Jak przygotować czerwony makaron w piekarniku?

Przygotuj sos pomidorowy. Drobno posiekaj cebulę (1) i włóż na patelnię na kilka minut (2). Dodaj pomidor i ząbek czosnku, dopraw solą i pozostaw na ogniu przez około 45 minut (3).

Gdy sos będzie gotowy, ugotuj makaron w osolonej wodzie i odcedź go al dente (4). Dopraw makaron sosem pomidorowym (5) i dodaj do smaku drobno posiekaną bazylię oraz oregano (6). Dodaj także kilka łyżek parmezanu i dobrze wymieszaj.

Wlej przyprawiony makaron do żaroodpornego naczynia (7) i połóż kilka łyżek sosu beszamelowego (8) na powierzchni. Posyp tartym parmezanem (9). Piecz makaron przez około 15 minut w temperaturze 200 °, a podczas ostatnich 5 minut uruchom funkcję grillowania, aby powstało pyszne ciasto.

Najlepsi z najlepszych



**NAJLEPSI Z
NAJLEPSZYCH!**

Imię i nazwisko	Klasa	Średnia ocen
Anna Andrzejewska	5G	5,92
Alicja Owsianowska	6D	5,83
Martyna Szymczak	6D	5,83
Kacper Rybak	6E	5,83
Jordan Grabowski	7B	5,79
Borys Kulla	5C	5,75
Anna Krzystek	5G	5,75
Roksana Berbeć	6D	5,75
Julia Kopeć	4C	5,73
Piotr Posiakow	8C	5,71
Weronika Koguciuk	5D	5,67
Julia Posiakow	6C	5,67
Cyprian Grabowski	7B	5,64
Róża Socha	7F	5,64
Mikołaj Krawiec	8C	5,64
Wiktoria Nadolna	4C	5,64
Julia Białas	4E	5,64
Michał Wiluś	5A	5,58
Mikołaj Remiśko	5C	5,58
Michał Kopański	6A	5,58
Emilia Puc	7F	5,57
Jakub Kozak	4A	5,55
Barbara Krasowska	4B	5,55
Tatiana Nowak	5G	5,55
Zuzanna Sieradzka	6G	5,54
Martyna Szymkowiak	8B	5,54
Piotr Sarat	5C	5,50
Julia Janczura	5E	5,50
Maja Krzykała	5H	5,50
Amelia Zielińska	6D	5,50
Kornelia Borda	6E	5,50
Ludwik Więch	6F	5,50
Patrycja Surowiecka	6F	5,50
Martyna Prychitko	6G	5,50
Filip Fecak	6G	5,50
Julia Reimer	7C	5,50
Aleksandra Szmit	7D	5,50
Michał Maciejewski	7D	5,50
Michał Majewski	7D	5,50
Natalia Białas	7F	5,50
Marta Mieszek	8C	5,50
Zuzanna Lewandowska	4A	5,45
Emilia Pożoga	4C	5,45
Piotr Kosiłko	4E	5,45

Najlepsi z najlepszych

Imię i nazwisko	Klasa	Średnia ocen
Jakub Kisielewski	6B	5,45
Klara Kapuścińska	8D	5,43
Małgorzata Pytlińska	8D	5,43
Olga Świątek	5A	5,42
Aleksandra Aluchnia-Jopek	5A	5,42
Natalia Lawrenc	5B	5,42
Natalia Kołtunowska	5G	5,42
Dominik Pietras	5I	5,42
Maksymilian Żukowski	5I	5,42
Lena Rezler	6F	5,42
Kornelia Janusz	6F	5,42
Marcelina Melzacka	4A	5,36
Bartosz Grabowski	4B	5,36
Natalia Kujawska	4E	5,36
Antonina Gromadzka	7A	5,36
Karolina Krzemińska	7D	5,36
Angelika Molka	7D	5,36

**NAJLEPSI Z
NAJLEPSZYCH!**



Odrobina humoru

Jakie są ulubione ryby matematyka?
Sumy.

Nauczyciel języka polskiego pyta uczniów: - Jak brzmi liczba mnoga od rzeczownika „niedziela”?
- Wakacje, proszę pani.

Rozmawiają koledzy:
- Powtarzałeś coś przed egzaminem?
- No jasne!
- A co?
- Będzie dobrze, będzie, będzie dobrze.

Pani pyta Jasia:
- Jasiu, powiedz jakieś zdanie w trybie oznajmującym.
- Koń ciągnie wóz.
- Brawo! A teraz przekształć to zdanie tak, aby było zdaniem rozkazującym.
- Wio!

Koniec roku szkolnego. Synek przychodzi ze szkoły.
- Tato, ty to masz szczęście do pieniędzy.
- Dlaczego?
- Nie musisz kupować książek na przyszły rok – zastaję w tej samej klasie!

Pani pyta Jasia:
- Jaki jest największy las na świecie?
- Las Vegas!

Na lekcji języka polskiego nauczyciel pyta:
- Czym będzie wyraz „chętnie” w zdaniu: „Uczniowie chętnie wracają do szkoły po wakacjach”?
Zgłasza się Jasio:
- Kłamstwem, panie profesorze!

– Nie wiem jak jeden człowiek może robić aż tyle błędów? - dziwi się polonistka, oddając prace domową uczniowi.
- Wcale nie jeden – odpowiada uczeń. Pomagali mi mama i tata.



Wywiad z panem Krzysztofem Lechniakiem

Mecenas Osób Niepełnosprawnych

Jaka trudna sytuacja przydarzyła się Panu w życiu?

Mając 14 lat, czyli 28 lat temu, skoczyłem na główkę do wody i złamałem kręgosłup. Byłem cały porażony. Teraz poruszam się na wózku.



Jak Pan przekonał samego siebie, żeby nie poddawać się w tak trudnej sytuacji?

Na początku byłem załamany i ciężko było mi poradzić sobie samemu. Rodzina, a w szczególności mama i znajomi, bardzo pomogli mi w tym, żeby się nie poddawać. Gdy zacząłem być samodzielny, znalazłem wielką motywację do tego, by działać.

Co było w tym najtrudniejsze?

Wizerunek! Wstydiłem się swojej niepełnosprawności. Nie chciałem wychodzić poza dom, bo czułem na sobie wzrok wszystkich dookoła.

Kto pomógł Panu w tych najtrudniejszych momentach?

Moja mama była dla mnie prawdziwą ostoją, a także dwóch kolegów i mój kuzyn. Bardzo pomogli mi w przełamaniu barier psychicznych np. z wyjściem z domu. Obecnie największe wsparcie mam u swojej żony.

Czym Pan się teraz zajmuje?

Realizuje się poprzez pracę z osobami i dla osób niepełnosprawnych. To czego się nauczyłem i moje doświadczenia życiowe, przekazuję teraz innym. Staram się im pokazać, jak mogą funkcjonować. Jest to ważny aspekt mojego życia.

Co to dla Pana znaczy?

Najbardziej motywuje mnie to, że mogę pomagać innym, mimo że również jestem osobą niepełnosprawną. Uczę osoby świeżo po urazie rdzenia kręgowego, jak wykonywać nawet najprostsze, codzienne czynności.

Dlaczego Pan tak otwarcie o tym mówi?

Nie wstydę się dziś mówić o niepełnosprawności, bo nie jest ona już dla mnie problemem. Wiem, że dzięki temu, iż o tym mówię, pomagam osobom takim jak ja oraz ludziom zdrowym, które dowiadują się, jak żyjemy.

Czy chciałby Pan coś przekazać młodym ludziom?

Tak, dwie rzeczy. Patrząc na moje doświadczenia z lat młodości chciałbym, żeby młodzi ludzie, nawet w najlepszej zabawie czy szaleństwie, mieli rozsądek z tyłu głowy, ale nie eliminowali przyjemności i radości. Drugą rzeczą jest to, żeby nie bali się osób niepełnosprawnych, bo funkcjonują one lub starają się funkcjonować tak jak inne osoby. Czasami jednak potrzebują pomocy. Dla niepełnosprawnych bardzo ważna jest pomoc ludzi dookoła, bo każdego, niezależnie czy o silnym czy słabym charakterze, można zmotywować do działania.

Julia Reimer kl. 7c

Stopka redakcyjna

Skład redakcyjny gazetki:

Stopka redakcyjna: Franciszek Gaj, Vanessa Kwapińska, Amelia Midera, Zuzanna Pietrasik, Emilia Puc, Julia Reimer, Elvio Rella, Kacper Rybak, Róża Socha, Liwia Strzałkowska

Opiekun: Aneta Szmudzińska,

opracowanie graficzne: Aleksandra Sławińska