

TELEGRAM
ZSKU

GAZETKA SZKOLNA UCZNIÓW

3 (I) Luty 2021



Sukcesów w życiu, szczęścia w miłości.

Dużo uścisków, samych radości.

Spełnienia marzeń, mocy słodczy
w dniu Walentego – Redakcja życzy.

Czas na Walentynki

Nadchodzi luty, a wraz z nim Święto Zakochanych. Po wydatkach na gwiazdkowe prezenty, nie każdy jest w stanie sprawić drugiej połówce kosztowny podarunek. Pamiętajmy, że nie o to chodzi w świętowaniu Walentynek i nie zawsze drogi prezent zagwarantuje nam udany Dzień Zakochanych. Przedstawię Wam teraz kilka moich pomysłów na zaaranżowanie udanego wieczoru i sprawienie radości Waszej sympatii.

Jeśli oboje jesteście zabiegani i nie macie dużo czasu na odpoczynek, możecie stworzyć w domu strefę relaksu ze świecami, aromatycznymi olejkami oraz solami do kąpeli. Masaż pomoże wam się odprężyć i wypocząć, a do tego może się okazać nowym doświadczeniem, a nawet wejść na stałe do repertuaru Waszych spotkań.

Wiemy, że tego wieczoru kina są zatłoczone, więc idealnym pomysłem jest domowy wieczór filmowy. Wybierz najlepsze walentynkowe komedie romantyczne i przygotuj przekąski, a gwarantuję, że ten dzień zakończy się sukcesem.

Szukanie wolnego stolika w najlepszych restauracjach również może być frustrujące, więc postaw na domowy, wspólnie przygotowany obiad czy kolację. Podzielcie między sobą czynności i cieszcie się swoją obecnością. Może nawet poniesie Was fantazja i stworzycie własny posiłek? Jak kiedyś powiedział Anthelme Brillat – Savarin: **„Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy”**.

Dla osób, które wolą zostać w domu, niż iść na kolację na miasto, oraz lubią grać w gry, dobrym rozwiązaniem jest zaproszenie znajomych (w parach) na wieczór gier. Wspólna gra może dać Wam dużo radości i być może ten dzień zmieni się w Dzień Zwycięstwa?

Jeśli jesteście na takim etapie znajomości z drugą połówką, że nie wstydzicie się niektórych rzeczy, które bardziej pasują młodszemu pokoleniu, obudźcie w ten dzień w sobie dziecko i zbudujcie razem fort. Wykorzystajcie poduszki, prześcieradła, kołdry, wszystko, co może się przydać. Do środka włóżcie przekąski i podziwiajcie swoje dzieło.

Może pogoda nie jest idealna na wędrowki w tym miesiącu, ale możecie się też wybrać na spacer szlakiem Waszej miłości. Miejsce pierwszego pocałunku, pierwszej kłótni albo pierwszego niezręcznego momentu. Na koniec podarujcie sobie kłódki miłości, przypnijcie do mostu, a kluczyki wrzucie do rzeki. To idealne zwieńczenie wieczoru i pamiątka Waszej miłości.

Walentynowa pizza w kształcie serca

Składniki na ciasto:

300 gramów mąki pszennej,
1 całe jajko,
szklanka mleka,
25 gramów drożdży,
szczypta soli.

Na ciasto do ułożenia:

mozzarella,
plastry salami,
pomidorki koktajlowe,
plasterki papryki jalapeno,
łyżeczka suszonego oregano i bazylii.

Przygotowanie:

1. Do miski wsyp mąkę i dodaj jajko. Podgrzej mleko do letniej temperatury i wsyp odrobinę cukru.
2. Rozkrusz drożdże i wsyp do letniego mleka i odczekaj 15 minut do wyrośnięcia.
3. Wymieszaj składniki na spód i dokładnie wygnieć ciasto na pizzę przynajmniej przez 10 minut. Odstaw w ciepłe miejsce i przykryj ściereczką.
4. Przełóż ciasto na blachę lub do formy i nadaj kształt. Posmaruj sosem pomidorowym i ułóż składniki według uznania.
5. Piecz w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez 30 minut do zbrązowienia brzegów.



Smacznego !

NASI STYPENDYŚCI

Stypendium Prezesa Rady Ministrów

W roku szkolnym 2020/2021 dwoje uczniów naszego Technikum znalazło się w gronie 7092 najlepszych uczniów szkół średnich w Polsce i otrzymało Stypendium Prezesa Rady Ministrów. Uczniowie którzy otrzymali to stypendium to **Roksana Łabaza** i **Paweł Trybus**. Oni właśnie uzyskali najwyższe średnie ocen oraz wzorowe zachowanie w danym typie szkoły.

Roksana Łabaza jest uczennicą II klasy technikum pięcioletniego, na kierunku Technik grafiki i poligrafii cyfrowej. Średnią jaką uzyskała Roksana w poprzednim roku szkolnym to 5.00

Paweł Trybus jest uczniem II klasy technikum czteroletniego i również kształci się na kierunku Technik grafiki i poligrafii cyfrowej. Średnia ocen uzyskana przez Pawła to 5.25.

Ze względu na stan epidemii, który panuje w naszym kraju nie odbyło się uroczyste rozdanie świadectw przez władzę województwa podkarpackiego natomiast skromna uroczystość została zorganizowana w naszej szkole, gdzie Dyrekcja ZSKU w Krośnie wręczyła stypendystom dyplomy.



NASI STYPENDYŚCI

Stypendium Młodego Zawodowca

W ramach Motywacyjnego Programu Stypendialnego Miasta Krosna 8 uczniów naszego Technikum nr 7 otrzymało też Stypendium Młodego Zawodowca.

Stypendium Młodego Zawodowca zostało przyznane przez Prezydenta Miasta Krosna – Pana Piotra Przytockiego, a okolicznościowe dyplomy laureatom wręczyła w szkole Pani Dyrektor, Bożena Cząstka. Stypendium otrzymali kształcący się na kierunkach - technik fotografii i multimedków oraz technik grafiki i poligrafii cyfrowej.

Uczniowie, którzy otrzymali Stypendium Młodego Zawodowca to:

- Gabriela Zajęc** - klasa I,
- Roksana Łobza** - klasa II,
- Aleksandra Moroń** - klasa II,
- Julia Kamińska** - klasa II,
- Patryk Gutkowski** - klasa II,
- Paweł Trybus** - klasa II,
- Dominika Syrek** - klasa III,
- Wiktor Michalski** - klasa III.

Wszystkim uhonorowanym serdecznie gratulujemy
i życzymy dalszych sukcesów!



TŁUSTY CZWARTEK



Prócz Walentynek w lutym obchodzimy również tłusty czwartek! Z tego też powodu mamy dla Was przepis na wysmienite własne pączki.

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej
- 50 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant
- 100 g masła (lub margaryny)
- 100 g cukru
- 4 żółtka
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- 1 łyżka spirytusu (wódki lub rumu)

Dodatkowo:

- dżem lub powidła
- olej do smażenia (1- 1,5 litra)

Przygotowanie

1. Przygotować zaczyn. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
2. Roztopić masło (lub margarynę).
3. Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze w kąpeli wodnej. (Ubijać ok. 10 minut.)
4. Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną. Zacząć wyrabiać ciasto. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką, elastyczną masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).
5. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 40- 60 minut, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7 cm.
7. Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.
8. Pączki układać na posypanym mąką blacie, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Pączki powinny być leciutkie i puszyste.
9. Smażyć partiami na rozgrzonym tłuszczu w dużym garnku z obu stron. (Tłuszczu musi być dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały. Jeśli pączki będą dobrze napuszone, podczas pieczenia pojawi się charakterystyczna biała obwódka. Temperatura tłuszczu powinna wynosić ok. 175°C). Pączki wkładać wyrośniętą stroną w dół i smażyć ok. 2 minut z jednej strony.
10. Pączki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł.
11. Gotowe posypać cukrem pudrem lub polukrować. Najsmaczniejsze są świeże. (Chcąc zrobić lukier należy 1 szklanekę przesianego cukru pudru utrzeć z taką ilością gorącej wody, aby otrzymać lukier o pożądanej gęstości. Jeśli jest za rzadki dodać więcej cukru pudru, a jeśli za gęsty troszkę wody).

Smacznego



„RZUĆ... OKIEM NA KSIĄŻKĘ”

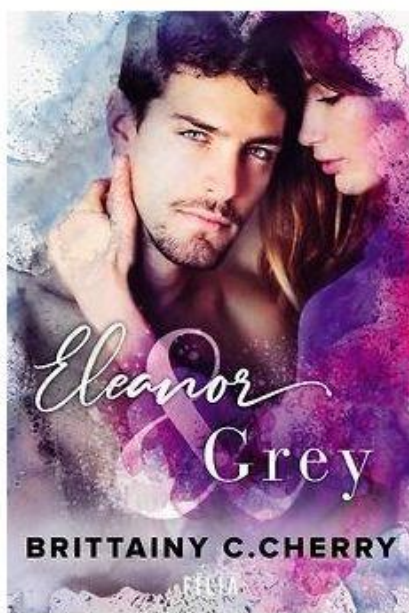
„*Eleanor & Grey*” - Brittainy C. Cherry

"Nic w życiu nie jest osobiste, nie tak naprawdę. Niektórzy będą cię kochać za to kim dziś jesteś, inni będą cię za to nienawidzić, ale ich zdanie i tak nie ma znaczenia. Ani te dobre, ani te złe opinie. Tylko ty możesz określić, kim jesteś. Nikt inny nie ma do tego prawa."

Piękna historia Ell i Greya, która dogłębnie poruszyła moje serce. Wywołała wiele wzruszeń, zwłaszcza cudownie poprowadzonymi wątkami odnoszącymi się do więzi między matką a dzieckiem. Autorka niesamowicie opisała prawdziwie szczere i piękne obrazy miłości nie tylko między kobietą a mężczyzną, ale w dużej mierze także miłość rodziców do dziecka i dziecka do rodziców.

Cieszę się, że przeczytałam tę książkę, i jeśli reszta powieści napisanych przez autorkę jest utrzymana w podobnym stylu, to na pewno po nie sięgnę. Bardzo Wam ją polecam i mam nadzieję, że spędzicie przy jej lekturze naprawdę miłe chwile.

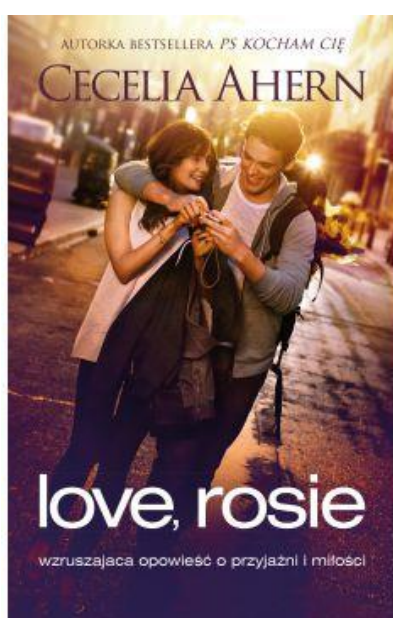
Weronika



"Love, Rosie" C. Ahern

Jest to idealna książka na czas Walentynek. Opowiada ona historię dwojga młodych ludzi, którzy już od dziecka są razem i czują, że to co ich łączy jest niesamowite i nierozzerwalnie. Główni bohaterowie, czyli Rosie i Alex to dwoje bardzo dobranych i kochających się przyjaciół. Razem dorastali a więź między nimi stopniowo stawała się coraz mocniejsza. Kiedy byli już nastolatkami, na imprezie Alex wyznał miłość Rose, jednak na nieszczęście ta przewróciła się i nie pamiętała, że ta sytuacja miała miejsce. Alex myśli, że dziewczyna nie odwzajemnia jego uczucia i prosto ignoruje całą sytuację, co bardzo go zasmuca. W ten sposób dwoje przeznaczonych sobie ludzi zaczyna się od siebie oddalać. Ich plany na wspólne studia niszczy nieplanowana ciąża Rose. Alex wyjeżdża, Rose zostaje sama z dzieckiem... Kontaktują się jedynie za pomocą listów i maili.

Czy ta ukryta miłość będzie miała szanse przetrwać? Czy zdołają zdobyć się na wyznanie swoich uczuć? Jak potoczą się ich losy? Czy spełnią swoje marzenia? Tego dowiedzie się sami jeżeli tylko sięgniecie po tę wspaniałą, romantyczną historię. Luty to idealny czas na takie powieści, pełne miłości i pragnienia.



Polecam
Wiktoria

„Słońce też jest gwiazdą” - Nicola Yoon

Przedstawiam Wam - moim zdaniem - lekką, a zarazem bardzo emocjonującą lekturę.

Dziewczyna z Jamajki od ósmego roku życia mieszka w USA i czuje się tutaj jak u siebie w domu. Jej rodzina dowiaduje się jednak, że w ciągu doby wszyscy jej członkowie zostaną deportowani na ziemię ojczystą. Kiedy próbuje zapobiec przymusowemu wyjazdowi, poznaje chłopaka. Daniel, który jest romantykiem, próbuje udowodnić Natashy, twarodo stąpającej po ziemi realistce, że jest w stanie sprawić, by się w nim zakochała. Czy mu się uda? Jak połączyć fakty, trzymające świat w jednym kawałku, z wyobraźnią poety? Ta dwójka, mimo swoich obowiązków, podejmowania ryzyka przekonania ludzi do pomocy, znajduje czas na rozpoczęcie nowej znajomości. Czy uda się ją utrzymać?

Książka idealna na samotne Walentynki, a jej ekranizacja – na świętowanie z drugą połówką.



Polecam
Sabina

Olaf oglądał i poleca

„Jak romantycznie !”

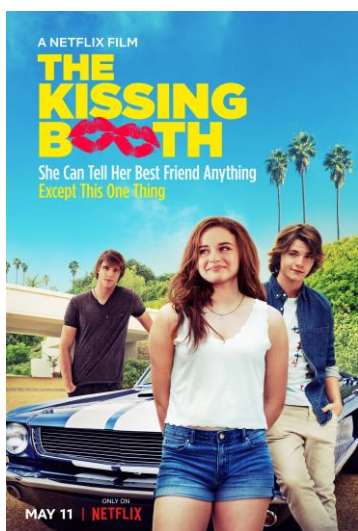
Film „Jak romantycznie”, z 2019 roku, opowiada o kobiecie o imieniu Natalie, która nie wierzy w prawdziwą miłość. Pewnego dnia, zostaje ona napadnięta i ląduje w szpitalu – budzi się w równoległej rzeczywistości, która jest filmem romantycznym. Wszystko jest „idealne” i „jak z bajki”. Tam Natalie uświadamia sobie, że jest... zakochana w swoim najlepszym przyjacielu, dlatego po powrocie do rzeczywistości mówi mu to, w rezultacie wszyscy są szczęśliwi.

Film kończy się happy endem i afirmacją miłości. Polecam go, a osobiście uważam, że jest śmieszny, zaś główna bohaterka – Rebel Wilson jest idealna w swojej roli.



„The Kissing Booth”

Film ten opowiada historię młodej dziewczyny, Ellie, która ze swoim przyjacielem, Lee, spisuje listę zasad ich przyjaźni. Podczas festynu Ellie i Lee postanawiają zrobić kissing booth czyli całusną budkę, gdzie można pocałować się z wybraną osobą. Właśnie wtedy Ellie łamie jedną z najważniejszych zasad i naraża swoją przyjaźń z Lee.



„The Kissing Booth 2”

To kontynuacja historii Ellie, która tym razem musi zdecydować, czy iść na studia razem z najlepszym przyjacielem, czy zmienić całkowicie plany i pójść za głosem serca, tj. na uczelnię, gdzie uczy się jej chłopak – Noah. Rzeczywistość jednak okazuje się jeszcze bardziej skomplikowana, bo nieoczekiwanie Ellie poznaje nowego chłopaka o imieniu Marco i jego obdarza największym uczuciem.

Oba filmy to jedna historia podzielona na części, dlatego zachęcam do obejrzenia całości, tym bardziej, że według mnie część druga jest lepsza. To filmy z typowym schematem „romansu dla nastolatków”.

Na Walentynki chyba ten schemat się sprawdzi...

~OLAF



HOROSKOP WALENTYNKOWY

Sprawdź czy stanowicie dobraną parę...

Panna i Byk - to jedna z par, która pasuje do siebie jak ulał. Osoby spod tych znaków zodiaku idealnie się uzupełniają i w pełni rozumieją swoje wzajemne potrzeby.

Lew i Wodnik - zarówno Lew jak i Wodnik mają głowę pełną pomysłów. Świetnie się uzupełniają i mają podobne życiowe priorytety. Ich wspólne Walentynki z pewnością będą niezwykle romantyczne i zaskakujące.

Ryby i Skorpion - osoby spod tych znaków otaczają się wzajemną opieką i bezpieczeństwem. W swoim towarzystwie czują się nad wyraz swobodnie i pewnie siebie.

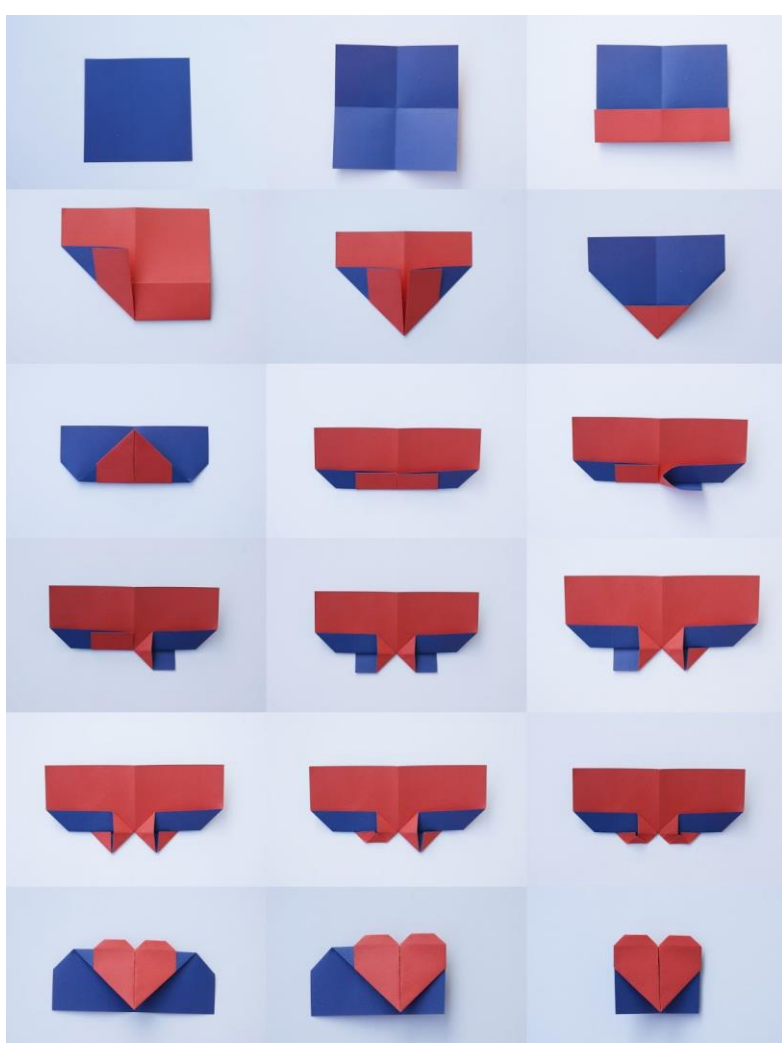
Waga i Bliźnięta - między tymi znakami zodiaku jest niezwykła więź i harmonia! Uzupełniają się i doskonale znają swoje potrzeby. Mają taką samą wizję Walentynek, jak i reszty wspólnego życia.

Rak i Baran - ostatnią świetnie dobraną parą są osoby właśnie spod tych znaków zodiaku. Potrafią kochać z całego serca i gdy się angażują, robią to na sto procent.



Walentynkowe origami

Jeśli Twoja druga połówka sądzi, że lepsze prezenty to te, które zostały zrobione, a nie kupione, to origami idealnie dopełni Twój prezent dla Twojej sympatii. Wystarczy tylko kawałek kolorowego papieru i trochę wolnego czasu.



Kącik uczniowski

Wiersze

Wszystko jest takie
Nijakie
Nie pozwoli się uśmiechnąć
Wszędzie tylko
Pustka
Patrząca jedynie pod
swoje nogi
Bo kwiaty takie wyblakłe
Obecne jedynie
Od święta
Bo tak trzeba.
Wszystko takie
Nijakie
Bo ludzie tacy biegnący
Już nawet kochają tak
Nijako.

Sabina Rogowska

Rysunki



Weronika Gradowicz



Zuzanna
Owczarska



Telegram ZSKU

Redaktor naczelny: Sabina Rogowska
Zespół redakcyjny: Wiktoria Kruczek,
Weronika Gradowicz, Patryk Gutkowski,
Klaudia Lubas, Angelika Dziadosz,
Karolina Przybyła, Nikodem Klatka,
Zuzanna Owczarska
Korekta: Anna Korab
Skład: Paweł Trybus
Adres redakcji:
ZSKU, ul. Czajkowskiego 49, 38-400
Krosno, Tel. (0-13) 43 688- 21