

Kermit

GAZETKA SZKOLNA

Nr 87
luty - marzec 2024

Gazetka uczniów Szkoły Podstawowej nr 22
im. Adama Tytusa Działyńskiego w Poznaniu



Kermit szuka wiosny

Od Redakcji

Słyszeliśmy, że podoba się Wam nasza gazeta, nasze artykuły, zdjęcia, wywiady i ankiety. Jesteśmy Wam bardzo wdzięczni za wszystkie komplementy, ale też za słowa krytyki. Tym razem chcielibyśmy Was o coś poprosić. Wpadliśmy na pomysł, aby Wasze prace opublikować w „Kermicie”. Jesteśmy otwarci na każdy pomysł. Mogą to być Wasze rysunki, wiersze, opowiadania, piosenki itd. Czekamy na propozycje. Z każdym pomysłem możecie zgłosić się do nas.

*Redakcja: Natalia Kędziora, Martyna Kruk, Julia Spitalniak,
Lilianna Sobczak, Krzysztof Będzieszak i Bartosz Furmann.*

Nauka j. angielskiego z Kermitem

- To avoid - unikać, unikać, omijać
Np. I think she's avoiding me. - Myślę, że ona mnie unika.
- Exhausted - wyczerpany/-na.
Np. I'm exhausted! - Jestem wyczerpany/-na!
- Improve - poprawić, polepszyć, doskonalić.
Np. I want to improve my grades. - Chcę poprawić swoje oceny.
- Recognize - rozpoznać.
Np. I don't recognize him. - Nie rozpoznaję go.

Przygotowała Natalia Kędziora

Ulubieni wykonawcy muzyczni uczniów SP 22

Zenek Martyniuk, Drake, Billie Eilish, Kanye West, Eminem, Young Adisz, Taco Hemingway, SZA, Ariana Grande, Taylor Swift, Tame Impala, Fagata, Cypis, Andrea Bocelli, 50 cent, Edith Piaf, Playboi Carti, Natsu, Pop Smoke, Frank Ocean, Dr. Dre, Quebonafide, Melanie Martinez, Sean Paul, Travis Scott, Modern Talking, Usher.

Przygotowała Lilianna Sobczak

Top 10 najlepszych polskich potraw według głos24.pl

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Rosół | 6. Pierogi |
| 2. Zrazy i rolady | 7. Kotlet schabowy |
| 3. Gołąbki | 8. Makowiec |
| 4. Kapuśniak | 9. Golonka |
| 5. Kotlet mielony | 10. Flaczki |

Przygotowała Julka Spitalniak

Przyjaciółki

Po korytarzach naszej szkoły chodzi wielu uczniów. Niektórzy nazwaliby siebie przyjaciółmi, inni kolegami. Każda z tych relacji z pewnością jest wyjątkowa. W tym wydaniu „Kermita” będziecie mogli przeczytać o dwóch przyjaciółkach - Poli Śledzińskiej i Vanessie Liśkiewicz.

Kermit: Cześć dziewczyny! Jak długo się znacie?

Pola i Vanessa: Znamy się już ponad osiem lat.

K: To szmat czasu! Czy zamierzacie iść do tej samej szkoły średniej?

PV: Nie planujemy pójścia do tej samej szkoły, obie mamy różne zainteresowania i na pierwszym miejscu stawiamy właśnie ich rozwijanie.

K: W takim razie powiedzcie, czy myślicie, że będziecie utrzymywały ze sobą kontakt?

PV: Tak, chcemy mieć ze sobą cały czas dobry kontakt. Oczywiście jest to, że nie będziemy się widzieć na co dzień, ale nie chcemy zakończyć swojej przyjaźni wraz z opuszczeniem murów tej szkoły.

K: Czy macie wspólne zainteresowania lub rzeczy, które lubicie wspólnie robić?

PV: Obie uwielbiamy jeść, ćwiczyć i wychodzić na spacer po galeriach handlowych.

K: Co lubicie w sobie najbardziej?

P: Vanessa jest zawsze bardzo pomocna i energiczna, czasami tylko za dużo gada.

V: Lubię w Poli jej poczucie humoru i to, że jest miła.

K: Czym według was jest przyjaźń? Kogo nazwałibyście dobrym przyjacielem?

PV: Naszym zdaniem dobry przyjaciel to osoba, której można zaufać i na której można zawsze polegać.

K: Czy macie swój ulubiony film, godny polecenia naszym czytelnikom?

PV: Bardzo nam się spodobał film „Legally blond”. Można go obejrzeć na Amazon Prime Video.

K: Dziękujemy Wam za udzielenie wywiadu!

PV: Również dziękujemy i pozdrawiamy czytelników „Kermita”.

Rozmawiały: Natalia i Lilianna

Ciekawostki motoryzacyjne

Fiat 126p, nazywany też z powodu swoich małych rozmiarów „Maluchem”, produkowany był od 1972 do 1980 we Włoszech, natomiast w Polsce w latach 1973-2000. Występował jako hatchback oraz kabriolet. Wyprodukowano 4 671 586 egzemplarzy Fiata 126p, z czego 3 318 674 w Polsce. Jego zaletami była prosta konstrukcja, umożliwiająca samodzielne naprawy, a także przystępna cena - był to najtańszy samochód na rynku polskim w tamtych czasach. Jego wadami była niska prędkość maksymalna, mała przestrzeń użytkowa i słabe hamulce. Chcąc kupić „Malucha”, trzeba było mieć nie tylko pieniądze, ale również talon, czyli przydział. Było dużo prób wymyślenia czegoś nowego, lecz niczym nie poskutkowały, np. Fiat 126p Bombel (dostawczy), Fiat 126p Kombi, w wersji wojskowej, czy "Wszędołaz". Cena Malucha w PRL-u wynosiła około 20 pensji, na chwilę obecną ceny wahają się w okolicach 20 tys. zł, a te z bardzo małym przebiegiem, w bogatszych wersjach wyposażeniowych kosztują obecnie nawet 60 tys. zł.

Przygotował Krzysztof Będzieszak



Wywiad z P. Elżbietą Kaźmierską - nauczycielką historii i wos

Kermit: Od kiedy interesuje się Pani historią?

Pani E. Kaźmierska: W zasadzie od dzieciństwa. W wieku 7 lat napisałam nawet ilustrowaną książeczkę o Krzyżakach. Czytelnikami byli moi rodzice i siostry.

Kermit: Kto Panią zaciekawił historią?

Pani E. Kaźmierska: Nikt u mnie w rodzinie nie interesował się historią, można powiedzieć, że sama zainteresowałam się tą dziedziną.

Kermit: Jaki jest Pani ulubiony okres w historii?

Pani E. Kaźmierska: Na studiach wybrałam średniowiecze między innymi dlatego, że chciałam pisać pracę magisterską u Pani prof. Jadwigi Krzyżaniakowej, która była mediewistką (badaczką średniowiecza). Jednak uważam, że najciekawszą, a zarazem najtrudniejszą epoką jest XX wiek.

Kermit: Dlaczego przeprowadza Pani wywiady ze świadkami II wojny światowej?

Pani E. Kaźmierska: Zauważyłam, że to pokolenie odchodzi. Osób, które pamiętają II wojnę światową jest coraz mniej, a ich wspomnienia są dla nas bardzo cenne.

Kermit: Jakie jest Pani hobby?

Pani E. Kaźmierska: Turystyka. Miałam kiedyś taki cel, aby zwiedzić wszystkie zamki i dworki w Wielkopolsce. Lubiłam też chodzić po górach.

Kermit: W ilu krajach Pani była?

Pani E. Kaźmierska: W dawnych czasach jeździłam do państw, których już nie ma na mapie. Podróżowałam do NRD, Czechosłowacji i ZSRR (byłam na terenie dzisiejszej Litwy, Białorusi, Ukrainy i Rosji). Po upadku komunizmu odwiedzałam Niemcy i Czechy.

Kermit: Jakie ma Pani plany na przyszłość?

Pani E. Kaźmierska: Za 5 lat emerytura. A póki co, za kilka tygodni wybieram się z uczniami do Sejmu. Przygotowuję też kolejną część książki „Opowiem Ci o wojnie”.

Kermit: Co robiłaby Pani w życiu, gdyby nie poszła Pani na studia historyczne?

Pani E. Kaźmierska: Zapewne wybrałabym turystykę lub dziennikarstwo.

Kermit: Co usunęłaby Pani z podstawy programowej historii?

Pani E. Kaźmierska: Generalnie uważam, że podstawa programowa jest dobra. Trudno coś z niej usunąć, bo wydarzenia, o których uczyć są ważne i wiążą się ze sobą.

Kermit: Historia czy wos?

Pani E. Kaźmierska: Wos jest bardzo ważnym i potrzebnym przedmiotem, ale gdybym musiała wybierać, wybrałabym historię.

Kermit: Dziękuję za rozmowę.

Pani E. Kaźmierska: Również dziękuję. Muszę przyznać, że Twoje pytania skłoniły mnie do kilku ważnych refleksji.

Rozmawiał Bartek Furmann

Gotowanie z Kermitem

Dziś przygotujemy bigos

Składniki

- 500 g mięsa wieprzowego (np. karkówki)
- 200 g kiełbasy
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 3 szklanki bulionu lub wody
- 30 g suszonych borowików
- 2 łyżki powideł śliwkowych lub kilka suszonych śliwek
- 1 jabłko (np. renetka lub antonówka) - opcjonalnie
- 1 kg kiszonej kapusty
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka masła
- 1 listek laurowy, 2 ziela angielskie, 1 łyżeczka kminku, 1 łyżka majeranku



Przygotowanie

Mięso pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju w dużym garnku. Dodać mięso i dokładnie je obsmażyć. Wlać 2 szklanki gorącego bulionu lub wody z solą i pieprzem, zagotować. Następnie dodać połamane suszone grzyby, przykryć, zmniejszyć ogień i gotować przez **ok. 45 minut**.

Dodać listek laurowy, ziela angielskie, kminek, majeranek, powidła śliwkowe lub posiekane śliwki, obrane i pokrojone w kosteczkę obrane jabłko i wymieszać.

Dodać odcisniętą kiszoną kapustę oraz wlać szklankę wody, wymieszać. Przykryć i gotować przez **ok. 15 minut**.

Kiełbasę obrać ze skóry, pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dodać do kapusty i gotować przez **ok. 30 minut**. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy.

Mąkę podsmażyć na suchej patelni, gdy zaczniesz brązowieć, dodać łyżkę masła i mieszać, aż masło się rozpuści.

Trzymając patelnię na ogniu, dodać stopniowo kilka łyżek kapusty, cały czas mieszając. Przełożyć zawartość patelni z powrotem do garnka, wymieszać i zagotować.

Przepis i zdjęcie pochodzą ze stron: „Kwestia smaku” oraz „Po prostu pycha”

Przygotowała Liliana

Redakcja gazetki „Kermit” dziękuje Pani Małgorzacie Wasielewskiej za korektę wydania.