

SZKOLNY

Nr 3 Styczeń/Luty 2026

ROCK

Temat numeru:

Aksolotl

Nasza twórczość:

**Szalone Przygody Oskara i
Maciusia cz.3 już są!**

Spis treści:

Z życia szkoły str. 3
Świat wokół nas str. 5
Kolorowo wybuchowo str. 6
Polecajki str. 8
Myślenie nie boli str.8
Nasza twórczość str. 9
Coś na deser str. 15

Drodzy Czytelnicy!

Oddajemy w Wasze ręce 3. numer naszej szkolnej gazetki „Szkolny Rock”. Mamy nadzieję, że każdy znajdzie tu coś dla siebie.

W kolumnie Kolorowo Wybuchowo czeka na Was fascynujący eksperyment „Jak stopić lód bez użycia ciepła? To świetna okazja, by przekonać się, że nauka potrafi naprawdę zaskakiwać.

Nie zabraknie również literackich emocji, ponieważ rozpoczynamy nowe opowiadanie o tajemniczym kocim klanie. Nie zawiodą się też fani „Myślenie nie boli”. Jak zwykle znajdziecie tu ciekawe zagadki. Miłośnicy rubryki o zwierzętach poznają tajemnicze stworzenie o nazwie aksalotl. Pamiętaliśmy też o lubiących małe co nieco. Tym razem przepis na brownie.

Zachęcamy do czytania, dzielenia się opiniami i współtworzenia kolejnych wydań naszej gazetki.

Redakcja

Z życia szkoły

FERIE ZIMOWE ZAKOŃCZONE

Ferie zimowe to czas zasłużonego odpoczynku po I semestrze. Gdybyśmy zapytali naszych uczniów, jak spędzili tę przerwę, odpowiedzi byłyby różne.

Dla jednych był to czas spotykania się ze znajomymi, dla innych – szansa na uprawianie sportów zimowych i chodzenia na wiele bajecznych spacerów. Byli też tacy, którzy spędzili czas z książką.

WARSZAWSKA SYRENKA

17 lutego odbyły się eliminacje szkolne do „Warszawskiej Syrenki”, czyli niezwykle prestiżowego konkursu recytatorskiego.

Do następnego etapu gminnego przeszli:

- Klara Godlewska
- Maks Jeśmanowicz
- Kaja Pietrzyk
- Hania Owczarska
- Stefan Hajdenrajch
- Magda Łysakowska

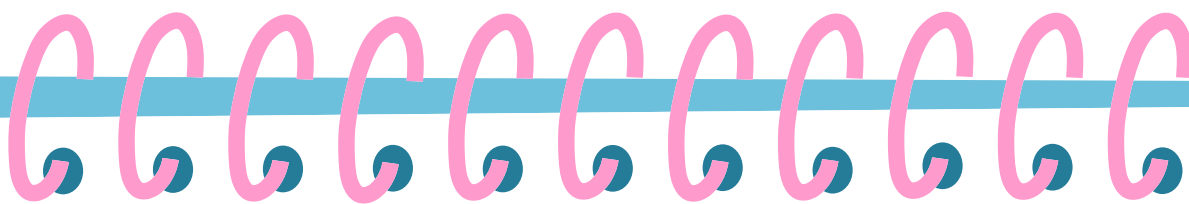
Gratulujemy i życzymy powodzenia w następnym etapie :)

DYSKOTEKA I BAL KARNAWAŁOWY

W piątek 13 (wiem, że to pechowy dzień, ale przysięgam, że było fajnie)

odbyły się bal karnawałowy (1-3) i dyskoteka (4-8). Wszystko było w

kosmicznym stylu: pod sufitem wisiały planety, a przy wejściu rozwieszony był czarny koc i gwiazdy. Można było się bawić, tańczyć i porozmawiać. Na młodszych czekał w salach mały poczęstunek.



TŁUSTY CZWARTEK

Nie jest to jakieś ważne święto, lecz był to dzień pod znakiem pączków. Wiele lekcji było luźniejszych.



WARSZTATY RECYTATORSKIE W STAWISKU

23 lutego w Stawisku odbyły się warsztaty recytatorskie dla uczniów z różnych szkół powiatu grodziskiego. Prowadziła je aktorka Teatru Narodowego

Magdalena Warzecha. Jak każdego roku warsztaty poprzedziły recytatorskie zmagania, które odbędą się w Stawisku już 16 marca. W warsztatach wzięła udział nasz uczennica - Natalia Najdzińska z klasy 7a.



Świat wokół nas

Witam w kolejnym numerze gazetki. Mam nadzieję, że podobał się Wam poprzedni numer :) Tym razem zaprezentuję niezwykle stworzenie, jakim jest aksolotl.

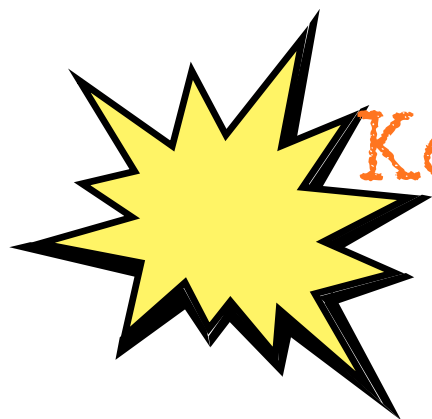
Aksolotle posiadają zdolność regeneracji kończyn i organów. Niestety są krytycznie zagrożonym gatunkiem endemicznym (rodzimym, miejscowym) Meksyku. :(

Wyjątkowe cechy biologiczne Aksolotle (*Ambystoma meksykańska*) pozostają w stadium larwalnym przez całe życie. Zjawisko to nazywa się neotenią. Oznacza to, że osiągają dojrzałość płciową, nie przechodząc pełnej metamorfozy, zachowując zewnętrzne skrzela i wodny tryb życia.

Ich oczy nie mają powiek, co jest nietypowe wśród płazów. Dorosłe osobniki osiągają długość od 15 do 45 cm, choć najczęściej nie przekraczają 30 cm.

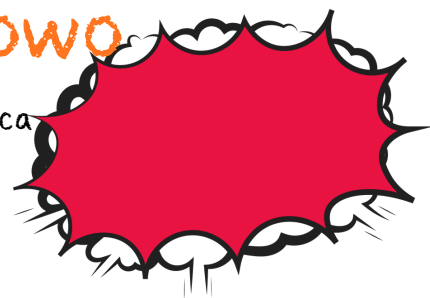
Enea





Kolorowo wybuchowo

„Jak stopić lód bez ciepła, czyli tajemnica
tyżwiarstwa szybkiego”



Będą ci potrzebne:

1. Dwa odważniki (najlepiej pięciokilogramowe)
2. Mocna żyłka (najlepiej średnicy 0,4 mm)
3. Dwa metalowe haczyki
4. Duża bryła lodu
5. Stabilny stelaż (np. dwie skrzynki i dwie deski)

Przebieg eksperymentu:

1. Ustaw bryłę lodu na stelażu (możesz na skrzynkach ustawić deski tak, aby bryła opierała się na nich, ale żeby pod bryłą była wolna przestrzeń).
2. Wykonaj pomiary i obliczenia: odejmij wysokość odważników od wysokości stelaża. Wynik pomnóż przez dwa. Maksymalnie taką długość musi mieć żyłka mierzona razem z przywiązanymi haczykami.
3. Przywiąż haczyki do odmierzonej żyłki i przewieś ją przez bryłę lodu.
4. Powieś odważniki na haczykach.
5. Obserwuj przez kilkanaście godzin, co się dzieje.



Kolorowo wybuchowo

Opis eksperymentu:

Żyłka przechodzi przez bryłę lodu, nie przecinając jej. Dzieje się tak dlatego, że na proces topnienia ma wpływ nie tylko temperatura, ale również ciśnienie. Lód może się stopić na skutek podniesienia temperatury lub – podniesienia ciśnienia. Żyłka ma małą powierzchnię, a obciążona jest dużym ciężarem – to wywiera duże ciśnienie na lód i sprawia, że pod żyłką topi się on mimo tego, że ma temperaturę poniżej zera

stopni Celsjusza. Żyłka zajmuje miejsce stopionego lodu i wchodzi coraz niżej i niżej. Woda ze stopionego lodu płynie na jedyne wolne miejsce – nad żyłką, a ponieważ ma temperaturę poniżej zera, to natychmiast zamarza, bo nie działa już na nią zwiększone ciśnienie. W ten sposób bryła lodu „zrasta” się nad żyłką.

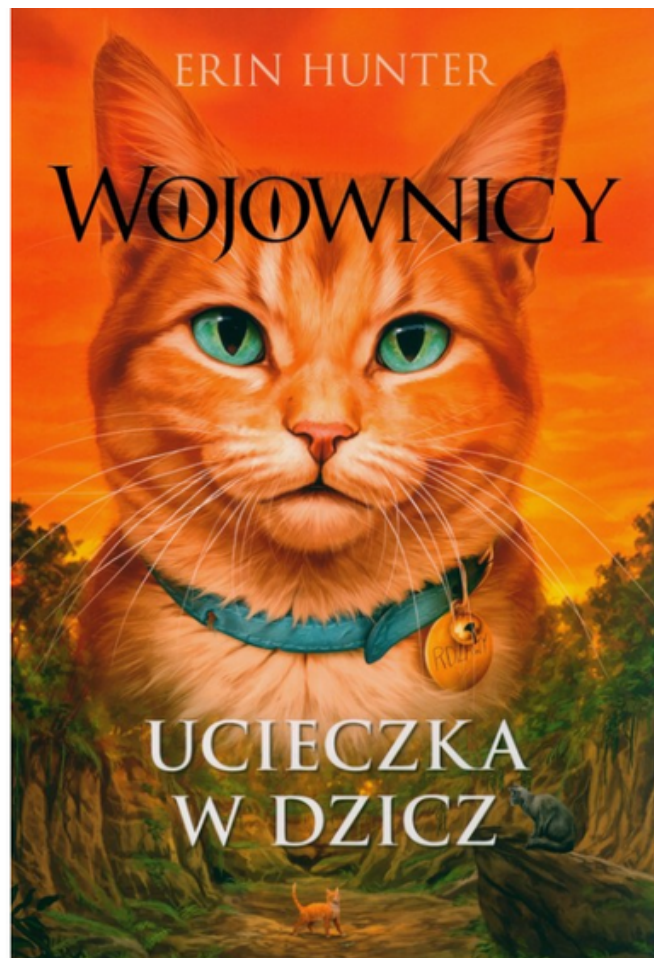
Podobne zjawisko obserwujemy na Igrzyskach Olimpijskich – łyżwiarze wywierają duże ciśnienie na lód, ponieważ poruszają się na bardzo cienkich łyżwach, a każdy z nich waży kilkadziesiąt kilogramów. Lód pod łyżwami się topi i w ten sposób pod łyżwą powstaje bardzo cienka warstwa wody. Lód pokryty wodą jest niezwykle śliski (o czym wszyscy się przekonaliśmy ostatnio w drodze do szkoły – nie ma praktycznie tarcia) i pozwala na osiąganie bardzo dużych prędkości. Po przejeździe woda natychmiast zamarza, więc na lodowisko może wyjechać następny łyżwiarz.



Polecajki/Myślenie nie boli

„Wojownicy”

Kot o imieniu Rdzawy dostaje propozycję dołączenia do Klanu Pioruna. W tym czasie Klan Pioruna toczy bitwę z Klanem Rzeki, a Nakrapiany Liść dostaje przepowiednię. Kto lub co jest ogniem, który ocali klan? Jaka jest prawda o śmierci Rudego Ogona? Lubicie koty, książki fantasy i tajemnice? Ta książka jest dla Was!



Myślenie nie boli

Rozgrzej mózg – zmierz się z mądrymi i mniej mądrymi zagadkami. Sprawdź, czy wiesz. Sprawdź, czy umiesz. Sprawdź, czy wpadniesz na dobrą odpowiedź.

1. Nie mają kół, a zjadą w dół po śniegu ?
2. Nie ma nóg, a przychodzi, nie ma ust, a szczypie, a gdy woda go zobaczy, natychmiast zamarza?
3. Co to: Lodowa ozdoba, która rośnie w dół i płacze, gdy słońce mocniej przygrzeje?
4. Idziesz przez las w mroźną, śnieżną noc i masz przy sobie tylko jedną zapalną. Wchodzisz do chatki, w której czekają na Ciebie trzy rzeczy: kominek, lampa naftowa oraz piecyk gazowy. Co zapalisz najpierw?

Zagadka kawał :

5. Jak się nazywa bałwan na emeryturze ?

I pamiętaj myślenie nie boli

Nasza twórczość

-Mamo, czy możemy iść na dwór?- usłyszałam głos Paproci, mojej siostry.
-Tak, pod warunkiem, że pójde z wami - odpowiedziała moja mama, Sosna.

Wyjrzałam z naszej norki. Po raz pierwszy mogłam zobaczyć naszą wilczą watahę. No dobra, widziałam już mojego ojca, Kamienia, który jest przywódcą watahy. Być może ja albo jedna z moich sióstr, Paproć i Burza), staniemy na czele stada. Oprócz nas mieszkają tu jeszcze Północ i jej partner Świerk oraz młode rodzeństwo, wilczyca Lód i wilk Piorun.

Być może niedługo urodzą się szczenięta Północy. Będziemy mieć towarzystwo.

-Co u was, małe?- spytał Kamień. - Cieszycie się, że niedługo nauczycie się polować i przeganiać obce wilki?

-Tak!- odpowiedziałam.

-Wspaniale, Potoku- być może będziesz kiedyś wspaniałą przywódczynią.

-Ale na razie jest tylko szczeniakiem- powiedziała Sosna.

-Za chwilę będę się uczyć polować!- krzyknęłam.

Zza krzaków wyłonił się Piorun.

-Chodźcie, małe, zabiorę was na wycieczkę po terytorium - powiedział.

-Taaaaak!- krzyknęła Paproć.

- A jak duże jest terytorium?- spytała Burza.

- Jeśli będziesz chciała obejść je całe, zajmie ci to wiele dni- odpowiedział Piorun.

- Zabiorę was tylko do strumienia.

- Co to strumień?- spytała jak zwykle ciekawa świata Burza.

- Zobaczysz- powiedział Piorun.- Jesteś ciekawska, może zostaniesz moja uczennicą.

Piorun wyprowadził nas z obozu i wprowadził między drzewa. Szliśmy dalej, aż dotarliśmy do strumyka, który okazał się długim pasem wody.

-Łał!- zawołała Paproć.

-Jak ktoś chce, to woda jest czysta, można się napić- powiedział wilk.

-Ja chcę- odpowiedziała Paproć.

Nachyliła się i zanurzyła pysk w wodzie.

-Też się napiję- powiedziałam.



Włożyłam pysk do wody. Nagle obok mnie w wodzie błysnęło coś srebrnego. Złapałam to mocno, bo się wierciło i położyłam na brzegu.

-Łał, Potoku, złapałaś rybę!- zdziwił się Piorun.

- Co złapałam?- spytałam zaskoczona.

- Rybę - wyjaśnił wilk.- Takie stworzenie, które żyje w wodzie.

-Aha- odpowiedziałam.

- Możesz ją zjeść, ale zazwyczaj na nie polujemy- wyjaśnił Piorun.

Ugryzłam rybę. Była tłusta i tak śliska, że prawie wyleciała mi z pyska, ale była też całkiem smaczna.

-Musimy już wracać- oznajmił Piorun.-Kamień ma dla was niespodziankę.

Wróciliśmy tą samą drogą przez las. Gdy dotarliśmy na miejsce, Kamień stał na środku polany w otoczeniu innych wilków z watahy.

- Zebraliśmy się tu, żeby przydzielić tym wilkom nauczycieli- powiedział przywódca, wskazując na nas ogonem.

Strasznie się niecierpliwię. Siostry też.

- Ciebie będzie szkolić Lód- powiedział do Paproci ojciec.

-A ciebie, Burzo, będzie szkolił Piorun- powiedział Kamień.

Zauważyłam, że Burza i jej nowy nauczyciel bardzo się z tego powodu cieszą.

- Zdaje się, że ci dwoje bardzo się polubili- powiedziała Paproć.

- Noo- odpowiedziałam.

-Za to ciebie, Potoku, będę szkolić ja- dokończył Kamień.

Nasza twórczość

Szalone Przygody Oskara i Maciusia

cz.3









Coś na deser

Brownie

Ten super prosty przepis na brownie znalazłam na stronie „Ania gotuje”.

A oto zalety tego przepisu:

- bez potrzeby użycia miksera
- gotowe do pieczenia w 20 minut
- tylko kilka najważniejszych składników
- prawdziwe masło, czekolada i dużo jajek

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia minimum: 25 minut

Liczba porcji: 1100 g brownie

Składniki:

6 średnich jajek - lub 7 małych lub 5 bardzo dużych

200 g gorzkiej czekolady - najlepiej 70 %

250 cukru - trzcinowy ciemny lub mieszanka ze zwykłym

niecała szklanka mąki pszennej - 140 g

200 g masła - cała kostka

3 łyżki oleju - około 30 g

100 g kakao

pół płaskiej łyżeczki soli

ewentualne dodatki: rum, wanilia, wiśnie, maliny, orzechy.

Wskazówki:

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Jajka wyjmij wcześniej z lodówki.

Naczynie do pieczenia: foremka o wymiarach 22 x 25 cm lub 24 x 24 cm lub tortownica o średnicy 24 cm

Pieczenie brownie: 175 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół

Czas pieczenia:

22-23 minuty - puszyste, wilgotne, rozpływające się brownie

24-27 minut - miękkie, jednak troszkę bardziej zwarte brownie

28-32 minuty - zwarte, wypieczone brownie, mniej rozpływające się

Coś na deser

Brownie przepis :

Kostkę prawdziwego masła (200 gramów) roztop w kąpeli wodnej na minimalnej mocy palnika, w rondelku z grubym dnem lub ewentualnie w mikrofali. Zamiast zwykłego masła możesz użyć masła klarowane lub też olej kokosowy - ta sama ilość. Jeśli roztopione masło jest gorące, to odstaw je do przestudzenia. Ma być tylko ciepłe. Do masła wlej jeszcze trzy łyżki oleju roślinnego. U mnie był to olej ryżowy.

Do ciepłego masła wsyp 250 gramów cukru. Jak na ciasto brownie jest to nieduża ilość cukru. Można bowiem dodać nawet o 150 gramów więcej cukru. Sięgnęłam po cukier brązowy trzcinowy oraz po nierafinowany cukier trzcinowy dark muscovado w proporcjach pół na pół. Możesz jednak śmiało użyć wyłącznie cukru trzcinowego lub nawet samego białego cukru drobnego. Polecam jednak cukier dark muscovado, ponieważ nadaje brownie niepowtarzalny, wyczuwalny smak.

Wymieszaj masło z cukrem na tyle, by nie było w masie większych grudek. Cukier nie musi się rozpuścić w płynnym maśle. Wsyp pół płaskiej łyżeczki soli. Do masy wbij sześć średniej wielkości jajek. Przy bardzo małych jajkach możesz wbić aż siedem sztuk, zaś przy bardzo dużych jajkach możesz wbić pięć sztuk.

Bardzo dokładnie wymieszaj całą masę tak, by powstał jednolity krem. Możesz do tego użyć zwykłej różgi kuchennej. Jeśli chcesz przyspieszyć sobie pracę, to możesz sięgnąć po mikser lub blender ręczny.

Porada: Razem z jajkami możesz też dodać ekstrakt, pastę lub esencję waniliową. Jeśli lubisz cynamon, to daj go większą szczyptę. Aby zaś brownie miało lekko ostry smak, możesz też dodać szczyptę chili lub pieprz cayenne. Bardzo ciekawym dodatkiem będzie też łyżka rumu.

Do miski przesiej niepełną szklanę (140 gramów) mąki pszennej tortowej wymieszanej z kakao. Potrzebujesz około 100 gramów kakao. Powoli mieszaj masę, aż powstanie jednolite, ciemne i średnio gęste ciasto.

W tym momencie można już przelać ciasto do formy i upiec brownie na samym kakao, bez czekolady. Polecam jednak podążać za przepisem, ponieważ brownie z czekoladą smakuje nieziemsko. 200 gramów, czyli klasyczne dwie tabliczki czekolady gorzkiej posiekaj grubo lub połam w dłoniach na spore kawałki. Polecam użyć prawdziwą, gorzką czekoladę minimum 70 %.

Wybraną formę wyłóż papierem do pieczenia (foremka o wymiarach 22 x 25 cm lub 24 x 24 cm, lub tortownica o średnicy 24 cm). Na papier wylej ciasto. Ja wyłożyłam jeszcze na wierzchu garść orzechów pekan, ale nie musisz tego robić.

Coś na deser

Porada: Zamiast orzechów pekan możesz też wyłożyć na brownie orzechy laskowe prażone, orzechy włoskie lub nawet kleksy z masła orzechowego. Możesz też część połamanej czekolady zostawić do wyłożenia na wierzch ciasta lub też udekorować je pasującymi do czekolady owocami: maliny, borówki, wiśnie, jeżyny, porzeczki..

Wybraną formę wyłóż papierem do pieczenia (foremka o wymiarach 22 x 25 cm lub 24 x 24 cm, lub tortownica o średnicy 24 cm). Na papier wylej ciasto. Ja wyłożyłam jeszcze na wierzchu garść orzechów pekan, ale nie musisz tego robić.

Porada: Zamiast orzechów pekan możesz też wyłożyć na brownie orzechy laskowe prażone, orzechy włoskie lub nawet kleksy z masła orzechowego. Możesz też część połamanej czekolady zostawić do wyłożenia na wierzch ciasta lub też udekorować je pasującymi do czekolady owocami: maliny, borówki, wiśnie, jeżyny, porzeczki..

Brownie piecz około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 175 stopni z opcją pieczenia góra/dół (upewnij się, że piekarnik jest już faktycznie nagrany). Formę umieść na środkowej półce lub o półkę niżej. Swoje brownie piekłam równo 25 minut.

UWAGA: Piekarnik musi być porządnie nagrany. Tak samo blaszka, na której będziesz kłaść formę. Jeśli forma jest mniejsza i gruba, to bardzo możliwe, że trzeba będzie wydłużyć czas pieczenia. Przy tak krótkim pieczeniu, ciężko jest podać idealny czas, który będzie pasował do każdego piekarnika. Jeśli obawiasz się, że Twoje brownie nie wygląda na upieczone, to wydłuż czas pieczenia o 5-10 minut.

Po upieczeniu możesz od razu wyjąć brownie z piekarnika. Zanim jednak uwolnisz ciasto z formy, odczekaj około 20 minut, by lekko przestygło.

