

Słupianka

Jednodniówka uczniów Niepublicznej Szkoły Podstawowej w Słupach
Data Wydania: 08.02.2011

Nasza szkoła



Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Słupach funkcjonuje od dnia 1 września 2000 roku. Mieści się w zabytkowym, choć nieco już zniszczonym pałacyku z XIX wieku. Powstała na bazie zlikwidowanej trzyklasowej szkoły samorządowej. Organem założycielskim i prowadzącym placówkę jest **Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Słupy i Okolic**, którego członkami są głównie rodzice uczniów i nauczyciele. Szkoła obecnie realizuje zadania

dydaktyczno-wychowawcze i opiekuńcze zgodnie z podstawą programową kształcenia ogólnego. Zatrudnia 9 nauczycieli posiadających kwalifikacje do nauczania w I i II etapie edukacyjnym. W roku szkolnym 2010/2011 liczy 45 uczniów. Warunki lokalowe są skromne (5 izb lekcyjnych, sala gimnastyczna i pokój nauczycielski), czyni się starania o ich poprawę. Wiele prac związanych z funkcjonowaniem placówki wykonują rodzice: odnawianie pomieszczeń, drobne prace remontowe.

Miejscowość Słupy

Podolsztyńska miejscowość, na północ od wsi Wadąg, na zachodnim brzegu jeziora Wadąg. Z racji swego położenia jest zaliczana do atrakcyjnych miejsc wypoczynkowych: wiele ośrodków czasowych, liczne prywatne domki letniskowe. Powstała na miejscu staropruskiej osady. Nazwa kulturowa, wskazująca na typ osiedla, osadzonego na słupach wbitych w rzekę lub w jezioro, bądź też związana ze słupami służącymi do suszenia sieci rybackich. W dokumentach zapisana jako: Stolpe (1364, 1374), Stolp (1564), Sztolpy (1879), Stolpy (1941). Obecna nazwa Słupy obowiązuje urzędowo od 1951 r.

Miejscowość uzyskała prawo chełmińskie około 1360 r. W wiekach XV-XVII Słupy były wsią szlachecką. W XVII w. wieś straciła znaczenie, przekształcając się w majątek szlachecki z folwarkiem.

Oprac.: Alicja Flaczyńska, kl. V, Patryk Pupecki kl. IV

11 listopada - Święto Niepodległości

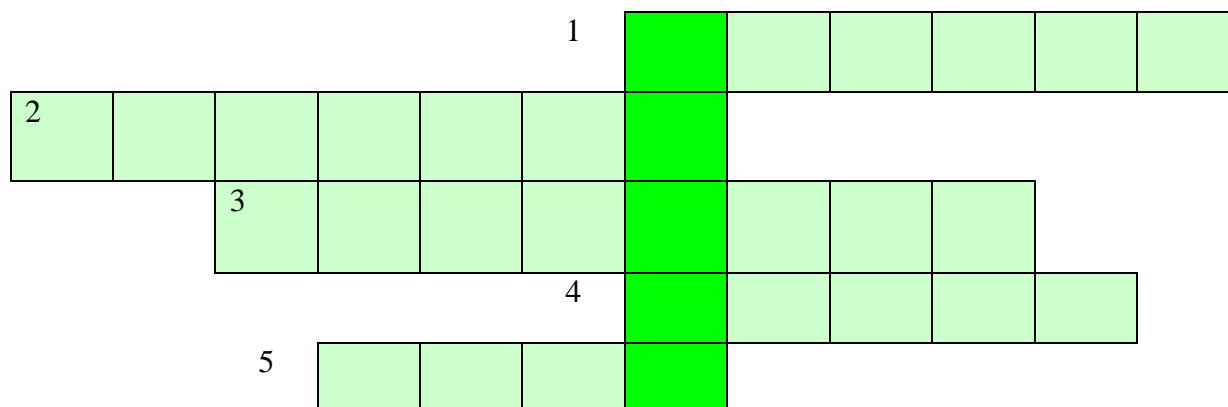
10 listopada 2010 roku w Niepublicznej Szkole Podstawowej w Słupach odbyła się uroczysta akademie z okazji rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości po 123 latach niewoli.



Celem akademii było uczczenie rocznicy 11 listopada oraz refleksja nad tematem niepodległości, od odrodzenia się państwa polskiego w 1918 r. po czasy współczesne. Kompozycja słowno-muzyczna przypominała publiczności radość 11 listopada, smutne i szare lata powojenne oraz niezłomną nadzieję na lepsze życie.

Akademie wzbudziła duże zainteresowanie ze strony uczniów oraz refleksję i wzruszenie ze strony nauczycieli pamiętających te wydarzenia. Była ona lekcją patriotyzmu, który wszyscy powinniśmy realizować każdego dnia. Młodzi artyści z klas IV – VI stanęli na wysokości zadania, za co zostali nagrodzeni gromkimi brawami.

Krzyżówka



1. Uczą się w niej dzieci.
2. Można się w nim modlić.
3. Można na nim pracować lub grać.
4. Gra się ją na boisku.
5. Znajdują się w nich drzewa.

Oprac.: Patryk Pupecki kl. IV, Paweł Bojarski kl. V

Szkolny sport



Rys. Marta Kozon kl. VI

ULUBIONE SPORTY NASZYCH UCZNIÓW TO:
PIŁKA NOŻNA, PIŁKA RĘCZNA, TENIS STOŁOWY
I SIATKÓWKA.

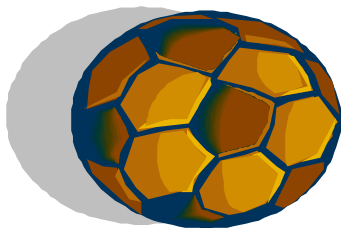
NJPOPULARNIEJSI SZKOLNI SPORTOWCY

W naszym plebiscycie na najpopularniejszego sportowca w szkole wśród dziewcząt okazały się: **Paulina Smolińska** z klasy V i **Aleksandra Kubiak** z klasy VI. Wśród chłopców najpopularniejsi sportowcy to: **Robert Draj** z klasy IV, **Jakub Kamiński** z klasy V i **Cezary Zalewski** z klasy VI.



Uczniowie którzy uczęszczają do Szkolnego Koła Sportowego to:

Kamil Maleszewski (kl. I), Kamil Leszczyński (kl. I), Julia Kleina (kl. I), Wiktoria Waszkiewicz (kl. I), Szymon Ptak (kl. III), Wojtek Dziewejko (kl. III), Robert Draj (kl. IV), Jakub Kamiński (kl. V), Marcin Kleina (kl. V), Paulina Smolińska (kl. V), Angelika Maksio (kl. V).



Wyjazd do Dobrego Miasta na turniej Orange Cup

Orange Cup to coroczny turniej dla szkół podstawowych na Warmii i Mazurach

W skład wchodził:

Bożenkarz: Robert Draj

Gracze: Jakub Kamiński, Tomasz Flaczyński, Mikołaj Zalewski

Pomocnicy: Szymon Ptak, Artek Rupacki

Atakujący: Wojtek Dziewejko

Trener: Artur Wilenski

Strzelec dwóch bramek: Wojtek Dziewejko

Pierwszy mecz zagraлиśmy z Dywitami. Trener był z nas bardzo zadowolony. Mieliśmy dużo udanych akcji. Mecz zakończył się wynikiem 3:1 dla Dywit. W meczu z Dobrym Miastem Wojtek strzelił gola z rzutu wolnego. Ostatecznie zajęliśmy 6. miejsce.

Oprac.: Robert Draj kl. IV, Jakub Kamiński kl. V

Prace uczniów z naszej szkoły

Opis baśni pt.: „Dziewczynka z zapałkami” H. Ch. Andersena



Pewnego wigilijnego wieczoru gdy wszyscy świętowali, ulicą szła mała dziewczynka. Miała gołą głowę, gdy wychodziła z domu miała wielkie chodaki, lecz, kiedy w pędzie przechodziła przez ulicę zgubiła oba, bo były one za duże. Dziewczynka usiadła pod ścianą jednego z budynków, podkuliła nóżki i zapaliła jedną zapałkę. Po chwili zobaczyła wielki ogrzewający ją piec. Chciała by trwało to wiecznie lecz siarnik* zgasł. Zapaliła kolejny i kiedy zapałka zapłonęła zobaczyła stół zasłany obrusem i gęś idącą w jej stronę. Kolejna zgasła. Mała żebraczka zapaliła kolejny siarnik, lecz kiedy kolejny zabłysł swym blaskiem zobaczyła wielką choinkę. Widniały na niej kolorowe bombki. Była wielka i piękna. Gdy tak w blasku drzewa siedziała skulona pod budynkiem nagle zapałka zgasła, ale gdy zapaliła następną zobaczyła swoją babcie.

- Kiedy siarnik zgaśnie pójdziesz razem ze mną do nieba - odparła babunia dziewczynki.

Żebraczka zapaliła wszystkie zapałki, żeby trwało to jak najdłużej. Po chwili babcia wzięła ją w ramiona i wzniosły się razem w ten wigilijny wieczór do nieba.

Siarnik*- zapałka



Autorka: Paulina Barańska kl. IV

Charakterystyka Stanisława Tarkowskiego („W pustyni i w puszczy” H. Sienkiewicza)



Staś jest głównym bohaterem powieści Henryka Sienkiewicza „W pustyni i w puszczy”. Chłopiec ma 14 lat. Od urodzenia mieszka w egipskim mieście Port-Said. Chłopiec był pół Polakiem i pół Francuzem. Jego ojciec wraz z tatą jego przyjaciółki Nel pracuje przy budowie kanału Sueskiego. Staś nie ma mamy, bo zmarła od razu po jego urodzeniu. Od ojca Polaka nauczył się języka polskiego i patriotyzmu. Mimo tego, że nigdy nie był w Polsce-czuł się Polakiem. Staś jest wysoki i silny jak na swój wiek. Ma blond włosy oraz piękne niebieskie oczy. Posiada dużo zdolności i umiejętności. Potrafił jeździć konno i na wielbłądzie, żeglować, strzelać ze strzelby i karabinu. Oprócz tężyzny fizycznej nie brak mu również zalet umysłu. Staś biegle posługuje się trzema językami: polskim, angielskim i francuskim. Chłopiec samodzielnie nauczył się arabskiego i języka Ki-swahili. Staś to odważny i odpowiedzialny chłopiec. Odwagą wykazał się podczas wizyty u Mahdiego, bo nie przyjął jego wiary i bronił swojej. Chłopiec opiekował się swoją młodszą przyjaciółką przez cały czas, lecz największą troskę okazał jej wtedy, gdy osłonił ją swoim ciałem przed uderzeniem Gebhra. Mimo wielu zalet miał też swoje wady. Był zarozumiały i chełpił się swoją doskonałością, ale przy jego dobroci wady są nieważne. Moim zdaniem chłopiec ten jest godny naśladowania. Chciałabym mieć za przyjaciela kogoś takiego jak Staś Tarkowski.



Autorka: Kornelia Tkacz kl. V

„Zaczarowany fortepian” – baśń autorska



W mieście o nazwie Wiolinów mieszkała pewna dziewczynka - Ania. Uwielbiała muzykę, dlatego gdy dostała się do szkoły muzycznej na fortepian była uradowana. Na urodziny dostała swój wymarzony instrument. Z początku wydawało się Ani, że to najzwyczajniejszy fortepian, lecz gdy dostała od pani Kasi (nauczycielki muzyki) pierwszy utwór do grania okazało się, że instrument jest zaczarowany. Piosenka ta nosiła tytuł „Wróbelek”. Kiedy dziewczynka grała na fortepianie w szkole muzycznej, nic się nie działo, ale gdy tylko grała „Wróbelka” w domu, ptak przylatywał do Ani i pomagał jej grać. Kiedy grała piosenkę o konikach polnych całe stado owadów skakało i akompaniowało do fortepianu. Pewnego razu, gdy Ania dostała od pani Kasi walca, bardzo się zdziwiła, gdy zobaczyła jak wokół niej tańczą walca sami profesjonalści. I tak było ze wszystkimi utworami - jaki wynik taki gość. Niestety był jeden warunek - nie można było się pomylić, bo wtedy wszystko zaczynało się psuć. Wróbelek stawał się smutny, bo złamał sobie skrzydełko. Tancerze mylili się i przewracali na parkiet, a koniki polne nawet, nie potrafiły skoczyć, nie mówiąc już o akompaniowaniu. Na szczęście Ania była pilną uczennicą i rzadko się myliła, dlatego nie musiała oglądać smutnych min gości. Pierwszy rok dziewczynka zakończyła z czerwonym paskiem na świadectwie. Podczas wakacji bohaterka z siostrą Zuzią i kuzynką Zosią weszły na strych. Znalazły tam stary kufer. Otworzyły go.

- Pełno tu beużytecznych kartek - powiedziała Zosia.

- Wcale nie! - wykrzyknęła Ania.

- A co tu jest takiego nadzwyczajnego? - zapytała Zuzia z przekąsem.

- Nie widzisz? Są tu bardzo stare nuty - wymieniała Ania.

- Dobrze - wtrąciła Zuzia - ale to nic nadzwyczajnego - prychnęła.

- Jak dla Was - odpowiedziała pianistka. Ale te beużyteczne rzeczy pomożecie mi przenieść do salonu, bo tam mieści się fortepian. Po półgodzinie próśb Zosia i Zuzia zanosły rzeczy z kufra do salonu. Potem poszły nad jezioro. Po powrocie kiedy Ania szła do pokoju usłyszała dziwną muzykę. Gdy weszła do salonu zobaczyła jak fortepian sam gra, a nuty same się przekręcają.

- Co tu się dzieje? - wykrztusiła.

Nagle wszystko stanęło.

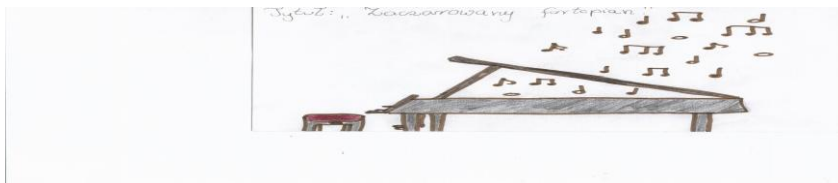
- Jestem fortepianem na którym uczył się Fryderyk Chopin - powiedział instrument, a to utwory przez niego skomponowane.

Dziewczynka podbiegła do fortepianu, usiadła na swym krzeselku i zaczęła przeglądać nuty. Po chwili wyprostowała się i zaczęła przeglądać nuty. Po chwili wyprostowała się: zaczęła grać. Szkołę muzyczną II stopnia i konserwatorium skończyła z czerwonym paskiem. Razem z fortepianem F. Chopina dorównała samemu geniuszowi.

Wszyscy żyli długo i szczęśliwie.



Autorka: Paulina Barańska kl. IV



Rys. Kornelia Tkacz kl. V

Nasze kulinarne specjalności

**Domowa pizza z salami, papryką
i szynką** - ulubiona potrawa
Alicji Flaczyńskiej z kl. V



Składniki:

- 2 niepełne szklanki mąki pszennej
- 2 dag drożdży
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżki oliwy

Przyrządzenie:

1. Drożdże rozkruszyć, wymieszać z letnią wodą i odstawić na kilka minut ciepłe miejsce, żeby zaczęły pracować. Przesianą mąkę wsypać do miski, w zagłębieniu wlać rozpuszczone drożdże,
2. Ciasto wyrabiać końcami palców, aż stanie się gładkie i rozciągliwe. Gdyby było za rzadkie, można dodać trochę mąki. Gotowe ciasto nie powinno się kleić do rąk ani naczynia, w którym jest wyrabiane.
3. Po około 10 minutach ciasto zagnieść w kulę, rozplaszczyc, ponownie uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić na 2 godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Wyrośnięte ciasto rozplaszczyc. Uformować cienki placek wielkości blachy do pieczenia i wyłożyć na posmarowaną oliwą blachę. Skropić oliwą. Ułożyć dodatki według własnego uznania i posypać ziołami. Piec 15-25 minut, w zależności od ułożonych na cieście produktów, w temperaturze 220 stopni Celsjusza.

**Makaron w sosie orzechowym –
ulubiona potrawa Angielki Maksio
z kl. V**



Składniki:

- 40 dag grubego makaronu
- 25 dag średnich pieczarek
- 1/10 litra śmietany kremówki
- 1/2 szklanki rosółu [instant]
 - 1 łyżeczka szalwi
 - 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki orzechów laskowych

Przyrządzenie:

1. W naczyniu zagotować osoloną wodę, wsypać makaron i gotować według przepisu na opakowaniu [po ugotowaniu powinien być twardy].
2. Pieczarki starannie oczyścić, umyć, pokroić w cienkie plasterki. Ząbki czosnku obrać, drobno posiekać lub przecisnąć przez praskę.
3. Orzechy laskowe wsypać na rozgrzaną patelnię prażyć bez tłuszczu na złocisty kolor. Następnie odłożyć z patelni do przestygnięcia.
4. Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu, włożyć pieczarki i smażyć kilka minut na małym ogniu. Przyprawić do smaku pieprzem, zdjęć z patelni.
5. Następnie roztopić pozostały tłuszcz, poddusić na nim czosnek. Oprószyć mąką, zasmażyć, po czym wlewać powoli śmietanę i rosół, stale mieszając, doprowadzić do wrzenia. Sos gotować na małym ogniu 5min.
6. Do tak przygotowanego sosu dodać pieczarki, szalwie i prażone orzechy. Wszystko dokładnie wymieszać, dusić jeszcze przez chwilę. Przyprawić na pikantnie solą i pieprzem.
7. Makaron odsączyć na sitku, po czym polać sosem orzechowym.

Ulubione potrawy nauczycieli

Sałatka z pomarańczami i szynką – ulubiona potrawa Pani Moniki Traczewskiej



Składniki:

3 pomarańcze
300 g szynki w kawałku
1/2 główki sałaty pekińskiej
2 gałązki selera naciowego
4 łyżki oleju
zielony sos tabasco
biały pieprz
sól
sok z cytryny

Przygotowanie:

1. Pomarańcze sparzyć. Dwie obrać, z trzeciej wycisnąć sok.
2. Obrane pomarańcze pokroić w plasterki.
3. Sałatę opłukać, drobno pokroić. Seler oczyścić, umyć, pokroić w kawałki. Szynkę pokroić w kostkę.
4. Sałatę ułożyć w salaterce. Obłożyć pomarańczami.
5. Posypać kostkami wędliny i plasterkami selera.
6. Sok z pomarańczy wymieszać z olejem.
7. Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem i sosem tabasco.
8. Sosem poleać sałatkę.
Delikatnie wymieszać wstawić do lodówki na 20 minut.

Oprac.: Natalia Flaczyńska kl. V

Drożdżówka – ulubione ciasto Pani Małgorzaty Czarneckiej



Składniki:

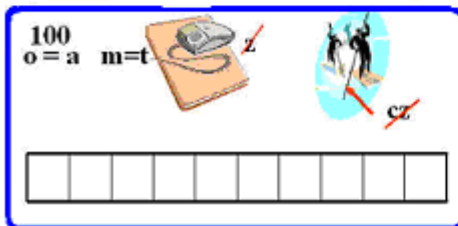
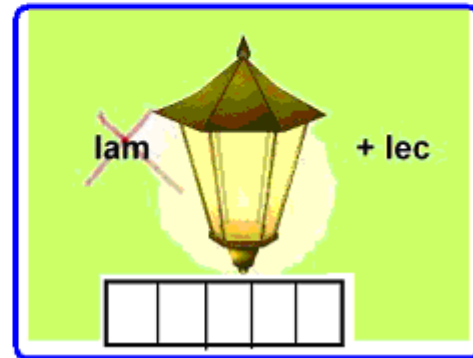
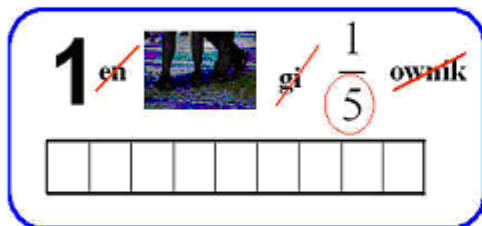
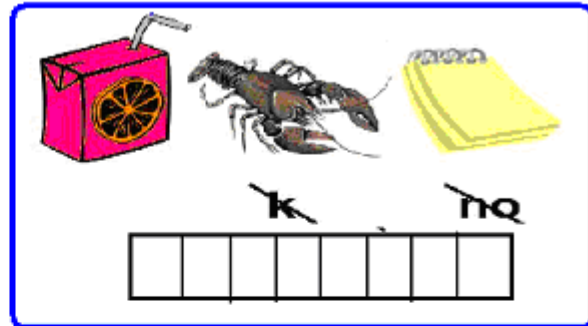
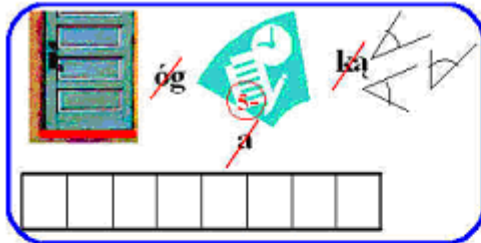
1 kg mąki
4 jajka
1 szklanka cukru
10 - 15 dag drożdży (lub 3 kostki drożdży)
½ litra mleka
½ kostki masła
1 mała łyżeczka soli – bardzo ważne
kruszonka:
1 szklanka mąki
½ szklanki cukru
¼ kostki margaryny (czasem trochę więcej)
1 cukier waniliowy

Przygotowanie:

1. Przygotować rozczyń z drożdży, 2 -3 łyżek mąki, ¼ szklanki mleka, łyżki cukru.
2. Pozostawić w cieplejszym miejscu do wyrośnięcia.
3. Jajka zmiksować, odłożyć 2 łyżki na posmarowanie wierzchu ciasta. Teraz dodać cukier, sól i znów zmiksować. Podgrzać mleko (2 szklanki) z masłem, gorące wlewać do jajek, na przemian z mąką. Gdy ciasto zgęstnieje – zmienić widelki w mikserze na śruby do wyrabiania ciasta. Dodać rozczyń, wyrobić ciasto.
4. Wilgotną ręką nałożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy (powinno zająć 1/3 jej wysokości). Posmarować wierzch ciasta jajkiem.
5. Wykonać kruszonkę i posypać nią ciasto. Poczekać, aż trochę podrośnie, wówczas włożyć do nagrzanego (ok. 185° C). Piec około 40 – 45 minut (patyczkiem od szaszłyków sprawdzić, czy jest gotowe.)

Oprac.: Angelika Maksio kl. V

Uczniowskie rebusy



Oprac.: Paweł Bojarski kl. V



Szkolny Zespół Projektowy
klasy IV – VI