



ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH
im. Marii Skłodowskiej-Curie w Częstochowie

Częstochowa, 17 maja 2017

Głos Gastronomika

JEDYNA TAKA GAZETKA SZKOLNA W CZĘSTOCHOWIE

WYDANIE 7.



OD REDAKCJI

Witamy bardzo gorąco (po długiej przerwie) wszystkich czytelników „Głosu Gastronomia”. Przyczyną naszej przerwy były poważne zmiany w składzie zespołu redakcyjnego, spowodowane przygotowaniem do egzaminu maturalnego i ukończeniem szkoły przez naszych kolegów z klasy 4TB. To oni stworzyli i redagowali (przy współudziale koleżanek i kolegów ze szkoły) szkolną gazetkę. Korzystając z okazji jeszcze raz dziękujemy, pozdrawiamy i życzymy samych sukcesów w dorosłym życiu.

Koniec na temat przeszłości, wracamy do teraźniejszości. Obecny zespół redakcyjny został zdominowany przez uczniów klasy 3TA. W swoich artykułach zwrócą uwagę na aktualne wydarzenia, zaproszą nas na majowe spacer, przypomną biografie znanych ludzi naszego miasta. Nie zapomnieliśmy także o historii, konkursach i kąciku kulinarnym... Wszystko z myślą o naszych czytelnikach.

Przypominamy (kolejny raz): Gazetkę szkolną tworzą uczniowie, dlatego zapraszamy do współredagowania kolejnego numeru wszystkich, którzy mają coś ważnego do przekazania, chcą zaznaczyć i utrwalić swoją obecność w szkole.

Do współpracy zapraszamy także osoby, które zajmują się działaniami twórczymi w różnej formie. Jeżeli piszesz, rysujesz, zajmujesz się fotografią... i chcesz podzielić się efektami swoich działań z innymi - zapraszamy.

Znajdziesz tutaj także miejsce na prezentację indywidualnych zainteresowań. Warto podjąć wyzwanie. Nie musisz decydować się na stałą współpracę.

ZAPRASZAMY !

adres redakcji: cogito@poczta.onet.pl

Zespół redakcyjny

ZESPÓŁ REDAKCYJNY:

Katarzyna Adamus
Adam Bulik
Sylwia Bury
Adam Gawron
Karolina Hubka
Agnieszka Imięłowska
Klaudia Janiszewska
Daniel Kierpacz
Magdalena Kleszcz
Aleksandra Kraszewska
Mateusz Małoplepszy
Kamila Matysiak
Monika Miszczyk
Dominik Mosica
Karolina Pałka
Klaudia Pluta
Iwona Potrawka
Natalia Stala
Karolina Szurgot
Renata Wieczorek
Kamil Wolski
Jacek Wołowczyk
Rafał Zabielski
Mateusz Zatorski
Sonia Ziętarek

REDAKTOR TECHNICZNY:

mgr Bożena Górską

OPIEKUN:

mgr Katarzyna Stanek

**NAUCZYCIELE WSPÓŁPRACUJĄCY Z ZESPOŁEM
REDAKCYJNYM:**

mgr Bożena Leszczyńska

mgr Monika Maślanka

mgr Iwona Ostrowska

mgr Ewa Sałacińska

Aktualności

- 28 kwietnia uczniowie klas: 4TA, 4TB oraz 4TD ukończyli edukację w Technikum Nr 8. Gratulujemy i życzymy powodzenia w czasie egzaminu maturalnego. Pamiętajcie, 4 maja spotykamy się na egzaminie maturalnym z języka polskiego. Potem kolejne przedmioty.
- Muzeum Częstochowskie zorganizowało (już po raz dziesiąty) konkurs na najpiękniejszą marzannę pod hasłem -„Muzeum odwołuje zimę”. Komisja konkursowa złożona z pracowników działu etnografii muzeum, Regionalnego Ośrodka Kultury i Teatru im. Adama Mickiewicza za najpiękniejszą uznali marzannę przedszkolaków z Miejskiego Przedszkola nr 23. Gratulujemy młodszym koleżankom i kolegom!
- Zapal się na niebiesko. Kolejny raz Częstochowa włączyła się w obchody Światowego Dnia Wiedzy na Temat Autyzmu. 2 kwietnia o 20.00 zapaliła się niebieska iluminacja na Ratuszu Miejskim. Obok imprez przygotowanych na Placu Biegańskiego odbyły się również konsultacje dla rodziców w Zespole Szkół Specjalnych nr 23 (1 kwietnia) oraz II maraton zumbi „Tanecznym Krokiem w Świat Autyzmu” w Gimnazjum nr 7.
- W dniach od 5 do 8 kwietnia odbył się 10. Festiwal im. Kaliny Jędrusik. Odślonięto tablicę pamięci Kaliny Jędrusik w Szkole Podstawowej nr 11 oraz tablicę pamiątkową w Liceum im. J. Słowackiego. (Przypomnijmy, Kalina Jędrusik, wybitna polska aktorka teatralna i filmowa, piosenkarka i artystka kabaretowa urodziła się w 1930 roku w Gnaszynie. W 1949 roku ukończyła I Liceum Ogólnokształcące im. J. Słowackiego).
- Uroczyste obchody 100-lecia śmierci Doktora Władysława Biegańskiego odbyły się w dniach 6-8 kwietnia. O życiu niezwykłego Częstochowianina - wybitnego lekarza, naukowca, filozofa i etyka, pedagoga i społecznika, możesz przeczytać w naszej gazecie.

Kalendarium

WAŻNE ROCZNICE I ŚWIĘTA, DNI, O KTÓRYCH NIE WOLNO ZAPOMNIEĆ

2 IV - 12. rocznica śmierci papieża Jana Pawła II - poety, dramaturga, poliglota, filozofa...niezwykłego człowieka

Światowy Dzień Autyzmu

3 IV - 77. rocznica rozpoczęcia egzekucji Polskich Jeńców w Kozielsku, Ostaszkowie i Starobielsku przez NKWD

10 IV - 7. rocznica katastrofy pod Smoleńskiem

13 IV - 77. rocznica Zbrodni Katyńskiej

Światowy Dzień Pamięci Ofiar Katynia

14 IV - 37. rocznica katastrofy wracającego z Nowego Jorku samolotu 104 - 62 „Mikołaj Kopernik”

Dzień Ludzi Bezdomnych

19 IV - 74. rocznica wybuchu powstania w warszawskim getcie

Dzień Holokaustu

22 IV - Międzynarodowy Dzień Ziemi

26 IV - 31. rocznica katastrofy elektrowni atomowej w Czarnobylu

1 V- Międzynarodowy Dzień Solidarności Ludzi Pracy

2 V - Dzień Flagi Rzeczypospolitej Polskiej

3 V - Święto Konstytucji 3 maja

Światowy Dzień Wolności Prasy

5 V - Dzień Godności Osób Niepełnosprawnych Intelaktualnie

Europejski Dzień Walki z Dyskryminacją Osób Niepełnosprawnych

9 V - 30. rocznica katastrofy samolotu ił- 62M „Tadeusz Kościuszko”
w Lesie Kabackim. W katastrofie zginęło 183 pasażerów

18 V - Międzynarodowy Dzień Muzeów

25 V - Międzynarodowy Dzień Dzieci Zaginionych

26 V - Dzień Matki

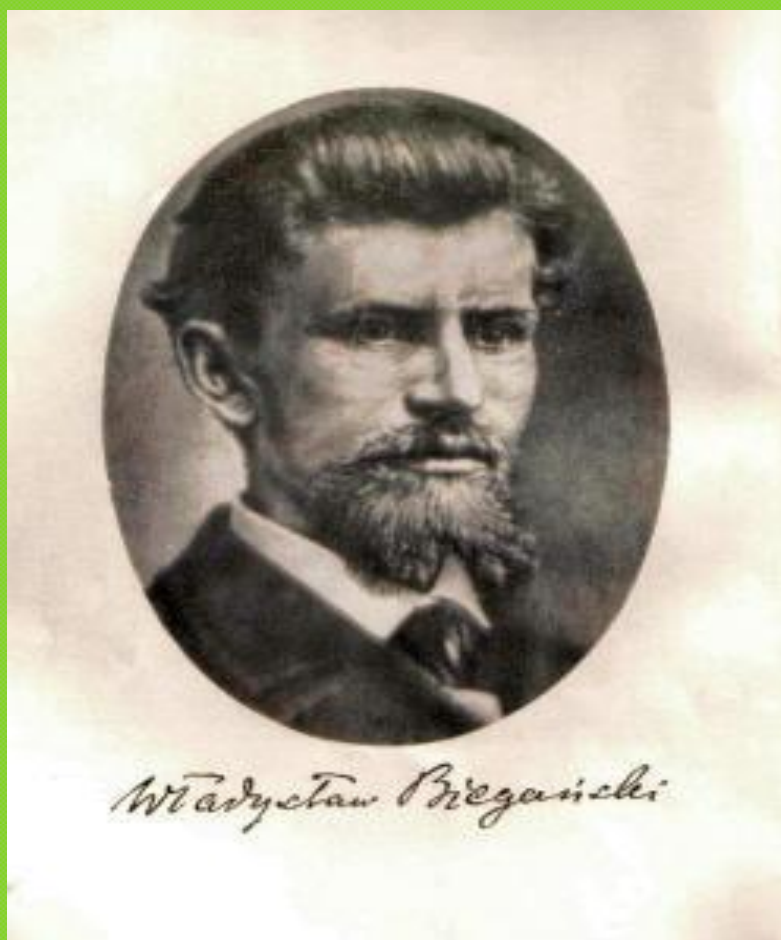
Wybitni Częstochowianie

Doktor Władysław Biegański

*Jest to złota zasada w życiu:
wymagać mało od świata,
a dużo od siebie.*

*Gdyby o tej zasadzie ludzie więcej pamiętali,
mniej byłoby rozczarowań i złamanych egzystencji.*

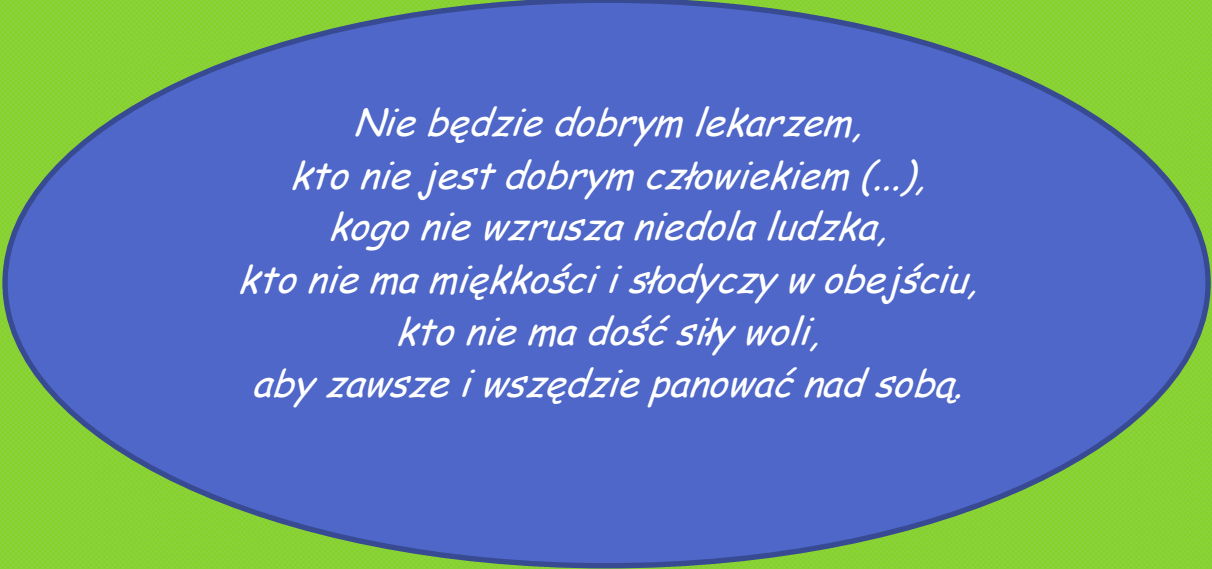
Te niezwykle słowa, to wypowiedź doktora Władysława Biegańskiego- wybitnego częstochowskiego lekarza, naukowca, filozofa i etyka, pedagoga i społecznika. Senat Rzeczypospolitej Polskiej ustanowił rok 2017 Rokiem Władysława Biegańskiego (uchwała z dn. 4 listopada 2016 r.)



Władysław Biegański urodził się 28 kwietnia 1857 roku w Grabowie nad rzeką Prosną. Pięć lat później rodzina Biegańskich przeniosła się do Piotrkowa Trybunalskiego, następnie zamieszkali we wsi Janów. W Piotrkowie Trybunalskim Władysław Biegański ukończył szkołę średnią. Szczególnie interesował się historią, geografią i naukami przyrodniczymi. Po ukończeniu szkoły średniej i zdaniu egzaminu maturalnego zapisał się na Wydział Lekarski Uniwersytetu Warszawskiego (1875r.). Wtedy zainteresował się filozofią. Dyplom lekarza otrzymał pięć lat później (w listopadzie 1880 roku). Planował poświęcić się psychiatrii. Problemy finansowe, brak możliwości dalszego pobytu w Warszawie stały się przyczyną decyzji o wyjeździe na prowincję. Biegański przyjął posadę lekarza we wsi Kucynia (Rosja). Pracował tam dwa lata, potem wyjechał do Berlina i Pragi. Celem podróży doktora Biegańskiego było uzupełnienie wiedzy z zakresu medycyny. W 1883 roku powrócił do Królestwa Polskiego, zamieszkał w Częstochowie i objął posadę lekarza szpitalnego.

Doktor Biegański pracował w Szpitalu Najświętszej Maryi Panny. Dwa lata później, w 1885 roku ożenił się z Mieczysławą Rozenfeldówną. Ich córki - Halina i Wanda ukończyły Uniwersytet Jagielloński i otrzymały tytuły naukowe. Halina - doktora filozofii, Ludomira - doktora chemii.

W pracy zawodowej stosował zasadę:



*Nie będzie dobrym lekarzem,
kto nie jest dobrym człowiekiem (...),
kogo nie wzrusza niedola ludzka,
kto nie ma miękkości i słodyczy w obejściu,
kto nie ma dość siły woli,
aby zawsze i wszędzie panować nad sobą.*

W Częstochowie pracował także jako lekarz fabryczny w dwóch fabrykach włókienniczych. Od 1885 r. pracował w ambulatorium fabryki wyrobów jutowych Błeszno. Dwa lata później przyjął posadę w zakładach włókienniczych Mottego przy ul. Krakowskiej. Zajęcia zawodowe nie przeszkodziły mu w prowadzeniu działań naukowych - w ciągu 35 lat pracy w Częstochowie ogłosił 132 prace z zakresu medycyny i filozofii. Na szczególną uwagę zasługuje dzieło, które powinno być lekturą obowiązkową każdego lekarza - zbiór „Myśli i aforyzmów o etyce lekarskiej” wydany w 1889 roku. Założył także Towarzystwo Lekarskie Częstochowskie, częstochowski oddział Polskiego Towarzystwa Krajoznawczego, Towarzystwo Dobroczynne dla Chrześcijan i częstochowskie Muzeum Higieniczne.

Doktor Władysław Biegański zmarł 29 stycznia 1917 roku.

23 czerwca 2008 roku został odsłonięty pomnik CZĘSTOCHOWIANINA STULECIA - ławeczka Władysława Biegańskiego. Umieszczono ją obok miejsca, w którym znajdował się szpital miejski. Rzeźba przedstawia siedzącego na ławeczce lekarza, obok Władysława Biegańskiego leży książka i stetoskop. Autorem rzeźby jest Wojciech Pondel.



„Biegański - drogi ku szczęściu” - to tytuł sfabularyzowanego dokumentu, który powstaje w Częstochowie. Jego autorem jest Artur Broncel - nauczyciel muzyki z Częstochowy. Rolę niezwykłego doktora zagrał Mateusz Nienartowicz. Z niecierpliwością czekamy na premierę. Jej planowany termin to wrzesień 2017 roku.

Pierwszoklasistka

Konkurs poświęcony Halinie Poświatowskiej

część 1

Konkurs związany jest z obchodami 50. rocznicy śmierci wybitnej częstochowskiej poetki - Haliny Poświatowskiej. W trzech kolejnych wydaniach naszej gazetki odnajdziecie 50 cytatów z utworów poetki.

Przed Wami pierwsze 10 cytatów. Wystarczy prawidłowo napisać tytuły utworów, z których pochodzą i wysłać rozwiązanie na adres naszej redakcji:

cogito@poczta.onet.pl

Jeden prawidłowo odgadnięty tytuł - to jeden punkt.

Zwycięzcą konkursu zostanie osoba, która zdobędzie największą ilość punktów (maksymalna ilość punktów - 50).

Konkurs zostanie rozstrzygnięty 11 października 2017 - w 50. rocznicę śmierci Haliny Poświatowskiej.

Zwycięzcy otrzymają nagrody rzeczowe.

Termin nadsyłania rozwiązań (części 1) upływa 15 czerwca 2017r

Zapraszamy do udziału w konkursie.

Oto pierwsza dziesiątka cytatów:

1. „świat jest taki mały (...)
świat ma tylko dwa piętra
tylko dwa
nieduże
z krążącymi gwiazdami świat
dlaczego tak trudno umrzeć ?" (.....)
2. „ moje ręce/przytulą cię /okrytego /kurzem dróg których nie przeszedłeś"
(.....)
3. „ z czarnego cylindra /wyciąga garście kwiatów/coraz zieleniej /Planty /
obejmują miasto Kraków" (.....)
4. „ łapo niedźwiedzia/bura w samotności /śpij ze mną /kolorem zrudziałego
mchu/na moje usta które bolą z tęsknoty/spadnij" (.....)
5. „stąd widać krajobrazy/wycięte nożem/w studni serca skrzepłej
wody/chłód/sufit niedosięgły/szkło" (.....)
6. „ ile razy można umrzeć z miłości/pierwszy raz to był gorzki smak
ziemi/gorzki smak/cierpki kwiat/goździk czerwony palący"
(.....)
7. „ ja minę/ty miniesz/on minie/mijamy/mijamy/woda liście umyła olszynie"
(.....)
8. „Serdeczny palec lewej ręki ozdobiony raz pierścionkiem owdowiały już
teraz i pozbawiony swej ozdoby. Ten, który mi dał pierścioneć, już dawno
nie ma palców, jego ręce splotły się w jedno z korzeniami drzewa"
(.....)
9. „jesteś zagadką jak życie/dla fizyka/przeistoczeniem materii/dla
wierzącego/przejściem do innego bytu/dla nas cierpiących/wyzwoleniem"
(.....)
10. „Hasiu Hasieńko/Już trzeba iść/ no chodź (.....)

Zapraszamy do udziału w konkursie i życzymy powodzenia

Drodzy maturzyści!

„Szukajcie prawdy jasnego płomienia!
Szukajcie nowych, nie odkrytych dróg...”
(A. Asnyk „Do młodych”)

Chcielibyśmy w imieniu wszystkich uczniów podziękować Wam za wspólnie spędzony czas w naszej szkole. Wszystkie chwile i wspomnienia z Wami związane, zostaną z nami na długo. Zapisaliście się w historii tej szkoły, a ona w historii Waszego życia. Mamy nadzieję, że dobrze będziecie wspominać Grono Pedagogiczne, Pracowników Szkoły i Nas - Koleżanki i Kolegów.

Kończycie kolejny etap w swoim życiu - Technikum Nr 8. Musicie jednak pamiętać, że za kilka dni matura, a później dorosłe życie...

Pragniemy w imieniu wszystkich uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Marii Skłodowskiej - Curie życzyć Wam: spełnienia marzeń, powodzenia na maturze, dostania się na wymarzony kierunek studiów, znalezienia ciekawej pracy, osiągnięcia zamierzonego celu oraz tego, by przyjaźnie, związane w murach naszej szkoły, przetrwały próbę czasu i odległości.

W imieniu Koleżanek i Kolegów z ZSG:
Adam Bulik i Mateusz Małolepszy z klasy 3TA







1 Targi Szkolne „Zawodowiec 2017”

Od poniedziałku (13.03.2017 r.) do piątku (17.03.2017 r.) w Hali Sportowej Częstochowa trwały I Targi Szkolne „Zawodowiec 2017”, na których prezentowały się częstochowskie szkoły, ich uczniowie, nauczyciele i partnerzy biznesowi - w tym nasza szkoła, nasi uczniowie, nauczyciele oraz partnerzy biznesowi (m.in. Społem PSS Jedność i Zakład Cukierniczy „MICHAŚ”). Celem targów była promocja szkół i zmiana wizerunku szkolnictwa zawodowego, technicznego wśród młodzieży i ich rodziców. Organizacją przedsięwzięcia „Zawodowiec 2017” zajęło się Centrum Obsługi Inwestora. O każdej ze szkół biorących udział w targach, powstał krótki film reklamowy w konwencji „Mannequin Challenge”, przedstawiający jej zalety.

Obok szkół na targach także prezentowali się współpracujący z nimi przedsiębiorcy. Dla każdego z nich przeznaczona została powierzchnia wystawowa.









Catering i obsługę kelnerską zapewniła
nasza szkoła.





Przez pięć dni, odwiedzający targi uczniowie szkół gimnazjalnych, mieli okazję zapoznać się z propozycją edukacyjną szkół i opiniami starszych koleżanek i kolegów z szkół ponadgimnazjalnych.

Podczas Częstochowskich Targów Szkolnych na odwiedzających czekały niespodzianki - konkursy (nie tylko dla młodzieży szkół gimnazjalnych), poczęstunek przygotowany przez naszych kucharzy oraz herbata i kawa. Można było porozmawiać z rówieśnikami na temat wyboru szkoły.

Karolina Pałka 3TA
Sonia Ziętarek 3TA

Źródło: Fanpage Zawodowcy z Częstochowy

<https://www.facebook.com/Zawodowcy-z-Cz%C4%99stochowy-1904395993138010/?fref=ts>

Dlaczego Gastronomik?

W ostatnim tygodniu kwietnia (wśród uczniów losowo wybranych klas) członkowie Zespołu redakcyjnego przeprowadzili ankietę na temat - Dlaczego warto zostać uczniem *Gastronomika?*, która (mamy nadzieję) pomoże naszym młodszym Koleżankom i Kolegom dokonać właściwego wyboru nowej szkoły.

Ankietowani uczniowie wybierali siedem (spośród podanych) odpowiedzi, mogli także zredagować własną.

Oto wyniki ankiety:

Zdaniem uczniów do najbardziej trafnych odpowiedzi należy zaliczyć:

1. Większość uczniów w mojej szkole to osoby życzliwe i chętne do pomocy
2. Mogę liczyć na dodatkową pomoc nauczycieli, gdy jej potrzebuję
3. Ukończenie szkoły umożliwia mi zdobycie ciekawego zawodu
4. Dobre przygotowanie do egzaminu maturalnego i podjęcia dalszej nauki
5. Skuteczne przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe
6. Możliwość uczestniczenia w zajęciach dodatkowych, które mnie interesują/ które są mi potrzebne
7. Udział w ciekawych konkursach rozwijających indywidualne zainteresowania uczniów

ZAPRASZAMY DO NAS!

Oczywiście zapraszamy także do współpracy w redagowaniu naszej szkolnej gazetki - punkt 8. (od członków Zespołu redakcyjnego) - Można redagować gazetkę szkolną - „Głos Gastronomika”.

TRUDNE TEMATY

Na niebiesko dla autyzmu

2 kwietnia na całym świecie obchodzony jest Dzień Świadomości Autyzmu.

Autyzm – dlaczego na niebiesko?

Każdy z nas na pewno zastanawia się dlaczego niebieski – kolor niebieski jako kolor niewinności, nadziei, a także kolor dla chłopców, ponieważ na autyzm cierpi znacznie więcej chłopców niż dziewczynek. Dzieci autystyczne czasem nazywane są dziećmi „spod szklanego klosza”

Reakcje na odmienne zachowanie osób chorych na autyzm potrafią być okrutne i krzywdzące, a dziecko z autyzmem jest często oceniane jako źle wychowane, niegrzeczne, dorosły z autyzmem to dziwak. Coroczne obchody Światowego Dnia Wiedzy na Temat Autyzmu mają zwrócić uwagę na dyskryminację, jakiej doświadczają ludzie dotknięci autyzmem i ich najbliżsi.

Organizacja Narodów Zjednoczonych oficjalnie uznała autyzm za jeden z największych problemów zdrowotnych świata obok raka, cukrzycy i AIDS. Ludzie autystyczni, w wyniku swojej choroby, postrzegają świat odmiennie niż my, inaczej odbierają bodźce zmysłowe. Mają problemy z rozumieniem emocji, uczuć i reakcji innych ludzi. Wielką trudność sprawia im także przekazanie własnych myśli, doznań i uczuć. Nie jest to ani gorsze, ani lepsze postrzeganie świata, jest ono po prostu inne i zasługuje na nasze zrozumienie.

Diagnostyka:

Niestety, nie wynaleziono jeszcze medycznych testów, które mogłyby pomóc w rozpoznaniu autyzmu. Diagnoza powinna być postawiona przez zespół specjalistów – psychologa, pediatrę, pedagoga – osoby, które mają doświadczenie w pracy z osobami autystycznymi. Cała diagnoza jest procesem bardzo złożonym i wymaga uważnej obserwacji dziecka, jego zachowania, stopnia rozwoju i komunikacji.

MITY CZY FAKTY ?

Czy osoby z autyzmem są odizolowane i trudno im nawiązać znajomości?

Osoby z autyzmem nie chcą izolować się od ludzi. Pragnienie kontaktowania się z innymi, to wspomnienie, które powraca z czasów dzieciństwa.

Czy osoby z autyzmem nie okazują uczuć?

Okazują uczucia w różny sposób.

Czy autyzm jest winą rodziców?

Nieprawda. Autyzm nie ma nic wspólnego z umiejętnością bycia dobrym rodzicem. Nie jest winą rodziców.

Czy autyzm oznacza genialne umiejętności?

Genialne umiejętności dotyczą zaledwie kilku procent osób. Niektóre osoby z autyzmem potrafią szybko liczyć w pamięci, mają fotograficzną pamięć.

Błędy w terapii z osobą autystyczną

1. Nadmierne pomaganie dziecku i wyręczanie go na każdym kroku
2. Zbyt mało pochwał, zabaw ruchowych i zręcznościowych.
(W takich sytuacjach dzieci szybko się nudzą, są niecierpliwe i nie mają ochoty na dalszą naukę)
3. Podporządkowanie się rytuałom dziecka. Obawy przed konsekwencjami wprowadzanych zmian
4. Brak cierpliwości, konsekwencji, umiejętności panowania nad negatywnymi emocjami
5. Poświęcanie dziecku zbyt małej uwagi.
(Konsekwencją takiego postępowania jest ucieczka od rzeczywistości i zamykanie się w swoim świecie).

Magdalena Kleszcz i Karolina Hubka KL. 3TA

Źródła: <http://www.wedrujaczaautyzmem.pl/content/najczesciej-popelniane-bledy-w-terapii-z-autysta>
http://www.poradnikzdrowie.pl/ciaza-i-macierzynstwo/zdrowie-dziecka/autyzm-kazde-dziecko-autystyczne-choruje-zupelnie-inaczej_38413.html
<https://polskiautyzm.pl/autyzm/>



Wiosna, ach to ty...

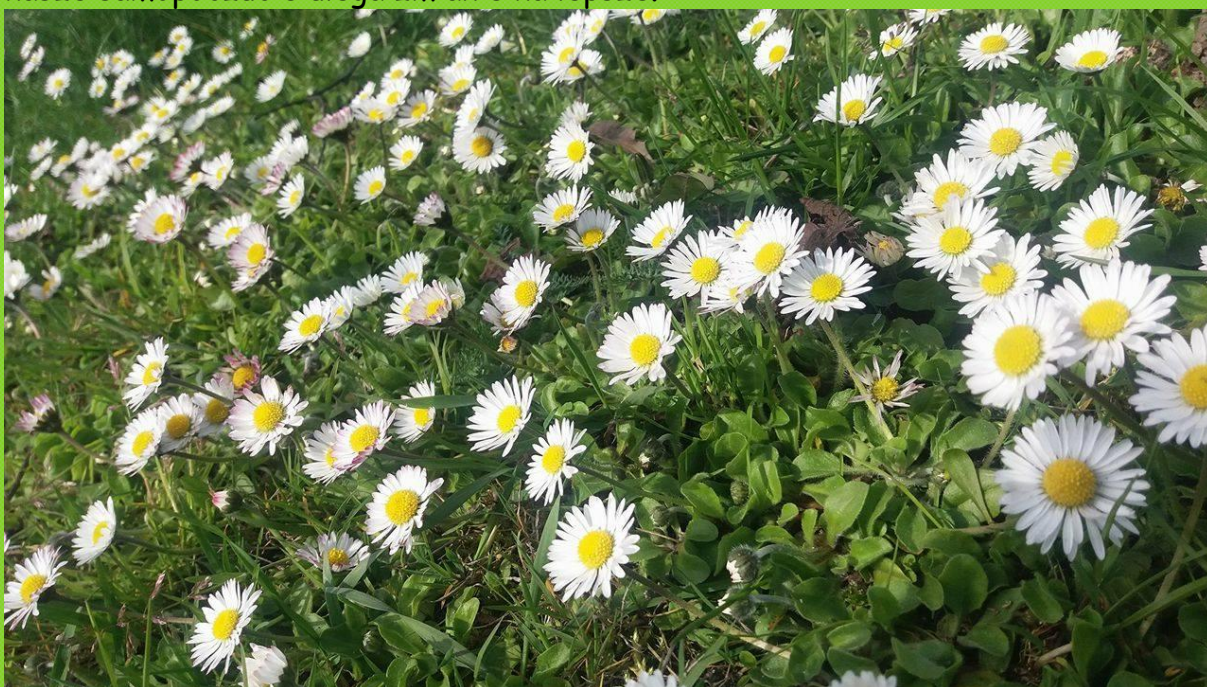
(M. Grechuta)



Wiosna to bez wątpienia najbardziej wyczekiwana przez nas pora roku, po mroźnej nieprzyjemnej nam zimie.



Wszystko razem z nią się zmienia... Powracają ptaki z ciepłych krajów, trawa zielenieje, zaczynają kwitnąć piękne, kolorowe kwiaty, a razem z tym wszystkim nasze samopoczucie ulega zmianie na lepsze.



Kalendarzowo wiosna rozpoczyna się 21 marca. Tego dnia przypada ulubione święto każdego ucznia - Dzień Wagarowicza.



Dzień ten wiąże się również z różnymi zwyczajami- jednym z nich jest topienie marzanny, które ma symbolizować zimę i jej odejście.

Tegoroczna wiosna jednak spletała nam figle i jak mówi przysłowie: „Choć już w kwietniu słonko grzeje, nieraz pole śnieg zawieje” Częstochowę oraz okolice w nocy z 18 na 19 kwietnia nawiedziła niespodziewana śnieżycą.













Po tragicznej zamieci tysiące ludzi zostało bez prądu i wody, a setki drzew uległo złamaniu. Po kilku dniach skutki nieoczekiwanej zawiei zostały usunięte, śnieg stopniał i na nowo wiosna zapukała do drzwi.







Mamy nadzieję, że zima już do nas nie powróci i spotkamy się z nią dopiero w grudniu, a ciepłymi dniami, pełnymi słońca będziemy się cieszyć do nadejścia lata.

Kamila Matysiak 3TA
Aleksandra Kraszevska 3TA
Klaudia Janiszewska 3TA

Konkurs językowy

WRACAMY DO KONKURSU NASZEJ REDAKCJI

W każdym wydaniu „Głosu Gastronoma” opublikujemy wybrany tekst utworu muzycznego w języku angielskim. Zadaniem uczestników będzie literackie tłumaczenie wskazanego tekstu. Osoba, która zgromadzi największą ilość punktów (trzy teksty opublikowane w trzech kolejnych wydaniach) zostanie zwycięzcą konkursu i otrzyma nagrodę rzeczową. Kryteria oceny:

- dobra znajomość języka źródłowego
(niezbędna przy dekodowaniu wskazanego tekstu)
- 0 - 10 punktów
- wiedza na temat języka docelowego
(umożliwiająca kodowanie znaczenia w języku polskim)
- 0 - 10 punktów
- samodzielność podjętych działań
0 - 10 punktów

Promujemy:

- znajomość języków polskiego i angielskiego, umiejętności w zakresie technologii informacyjnej.

Zapewniamy:

- rzetelną i obiektywną ocenę Waszych prac.

Zapraszamy wszystkich chętnych do udziału w konkursie.

Tłumaczenia wysyłamy na adres redakcji:
cogito1@poczta.onet.pl

w terminie **czterech tygodni** od opublikowania tekstu.

Wyniki będą publikowane w kolejnych wydaniach gazetki.

Oto nasz tekst (związany ze Światowym Dniem Ziemi):

SERJ TANKIAN

HARAKIRI

We're the day birds
Deciding to fly against the sky
Within our dreams, we all wake up
To kiss the ones who are born to die

We're the greying herds
Hurting each other with our lives
Within our dreams, we all wake up
To kiss the ones who are born
Born to die

The drumfish
They beached themselves in Hara-kiri
The blackbirds
They fell in thousands from the sky
The red wings
Streaming down from the higher seas
Deflected by the grounds

They crowned the Sun (they crowned the Sun)
They crowned the Sun (they crowned the Sun)
But I believe that they are free
When their time was done (their time was done)
They were drowned by the only one (they crowned the sun)
But I believe that they are free
Washed by the Sun

Our statues
The soaring edifice of our times
Detracted from the ways of the wise
The future will view all history as a crime
So father, tell us when is the time to rise

They crowned the Sun (they crowned the Sun)
They crowned the Sun (they crowned the Sun)
But I believe that they are free
When their time was done (their time was done)
They were drowned by the only one (they crowned the Sun)
But I believe that they are free

We're the day birds
Deciding to fly against the sky
Within our dreams, we all wake up
To kiss the ones who are born to die

We're the greying herds
Hurting each other with our lives
Within our dreams, we all wake up
To kiss the ones who are born
Born to die

They crowned the Sun (they crowned the Sun)
They crowned the Sun (they crowned the Sun)
But I believe that they are free
When their time was done (their time was done)
They were drowned by the only one (they crowned the Sun)
But I believe that they are free

They crowned the Sun (they crowned the Sun)
They crowned the Sun (they crowned the Sun)
But I believe that they are free
And we believe that they are free
Cause I believe that they are me
Washed by the Sun

Najlepsze sposoby na spędzanie czasu w majowy weekend

Weekend majowy to tak zwany „długi weekend”, który jest połączeniem świąt państwowych oraz kościelnych. Długi weekend to potoczne określenie weekendu, gdy dzień bezpośrednio sąsiadujący z sobotą i niedzielą jest również wolny od pracy, najczęściej z racji przypadającego święta. Niektórzy, by wydłużyć weekend, biorą jeden lub kilka dni urlopu między dniem ustawowo wolnym od pracy a weekendem.

W czasie wolnym każdy na pewno zastanawia się: „Czym można się zająć?” lub „Co można robić?”. Mamy kilka pomysłów, jak można spędzić ten czas miło i przyjemnie. A mianowicie możemy:

- ✓ Przeczytać ciekawą książkę lub zrelaksować się przy lekturze kolorowych magazynów, czasopism lub kryminałów.
- ✓ Spotkać się ze znajomymi lub rodziną i wspólnie rozpocząć majowe grillowanie lub piknik, na który polecamy wziąć gry planszowe i piłkę do wspólnych zabaw.
- ✓ Można również wybrać się na wiosenny spacer lub wycieczkę krajoznawczą na przykład w góry. Wynająć domek, by wypocząć w ciszy i spokoju wśród natury.







- ✓ Innym sposobem jest odwiedzenie cichego, spokojnego i pięknego miejsca w Częstochowie, jakim jest Jasna Góra.

- ✓ Jeśli lubimy aktywny wypoczynek, idealnym miejscem jest powstały w Częstochowie Park Miniatur Sakralnych Złota Góra, w którym są najpiękniejsze bazyliki i świątynie z Ziemi Świętej, Portugalii, Hiszpanii, Francji, Włoch, Niemiec, Austrii, Bośni i Hercegowiny, Turcji i Armenii. Znajduje się tutaj także park linowy, kino 5D oraz wspaniały pomnik papieża Jana Pawła II.

- ✓ Polecamy też zwiedzenie nieznanych dotąd miast, zamków oraz muzeów.





- ✓ Częstochowa bez wątpienia jest miejscem, które warto odwiedzić. Jest tu Teatr im. Adama Mickiewicza, w którym możemy obejrzeć ciekawe spektakle, do którego możemy wybrać się na wystawiane w nim wspaniałe sztuki. Istnieje także Muzeum Haliny Poświatowskiej poświęcone życiu poetki prowadzone przez jej brata - Zbigniewa Mygę.



- ✓ Warto również pamiętać o aktywnym spędzaniu czasu, czyli o ćwiczeniach, jeździe na rowerze, rolkach, pływaniu, bieganiu. Jeśli sport, to tylko taki, który sprawia przyjemność, a na pewno dobrze wpłynie to na twój organizm i poprawi kondycję.



✓ Natomiast wieczory lub deszczowe dni możemy spędzić, oglądając ciekawe filmy na przykład: przygodowe, komedie czy dramaty w domu i w kinie. W Częstochowie możemy wybrać się do Cinema City lub OKF *Iluzja*, w których można obejrzeć bardzo ciekawe filmy. Każdy znajdzie coś dla siebie.

A co jest w tym wszystkim
najważniejsze?

Nie zapomnijmy również o dobrym
humorze oraz miłym gronie przyjaciół
i bliskich!

X Muza



REŻYSERIA: Marie Noelle

SCENARIUSZ: Marie Noelle, Andrea Stoll

GATUNEK: film biograficzny

PRODUKCJA: Belgia, Francja, Niemcy, Polska

Krąży pewien mit, głoszący, iż „polskie filmy to słabe produkcje”... Jest wiele tytułów, których przez szacunek do twórców nie wymienię, potwierdzających tę tezę. Jednakże w polskiej kinematografii sporo jest filmów zaprzeczających owemu założeniu. Do takich „Perłęk” możemy zaliczyć niewątpliwie film „Bogowie” w reżyserii Łukasza Połkowskiego czy „Wszyscy jesteśmy Chrystusami” Marka Koterskiego. Dużo gorzej wypadamy, jeżeli chodzi o filmy biograficzne, gdyż takie pozycje jak „Popiełuszko. Wolność jest w nas” Rafała Wieczyńskiego czy „Karol – człowiek, który został papieżem” nie należą do wybitnych. Pomijając dość średnie umiejętności aktorskie pierwszoplanowych postaci, już samo podejście do tematu, jakim jest biografia, pozostawia wiele do życzenia. O ile w biografii Karola Wojtyły nie jest to problemem bardzo rażącym, to w recenzowanym przeze mnie filmie Maria Curie Skłodowska z 2016r. chciałbym zwrócić na to zagadnienie szczególną uwagę.

Ale zacznijmy od początku. Jeżeli chodzi o filmy biograficzne o Marii Skłodowskiej Curie, jest to czwarte podejście do tematu. O polskiej noblistce powstały filmy:

- w 1944r. amerykański dramat „Curie-Skłodowska” w reżyserii Mervyna LeRoya,
- w 1997r. „Les Pames de M. Schutz, w reżyserii Claude Pinoteau
- w 1977 r. „Marie – Curie: More Than Meets the Eye” (reż. Richard Mozer).

Film z roku ubiegłego jest pierwszym polskim filmem (produkcja: Polska, Belgia, Niemcy, Francja) opowiadającym o życiu Marii Skłodowskiej – Curie. Jednak.... Czy rzeczywiście film jest „o życiu”? Jak wiadomo w filmach biograficznych największy nacisk kładziony jest na najważniejsze dokonania głównego bohatera, które w pewnym sensie przyczyniły się do sukcesów odniesionych przez tę osobę oraz oczywiście napisanie biografii. Dlaczego więc temat osiągnięć, badań i istotnych działań, podejmowanych przez główną bohaterkę filmu jest tak pobieżnie przedstawiony? W filmie poznajemy Marię Skłodowską – Curie jako mężatkę biegle mówiącą po francusku i we Francji mieszkającą. Reżyser nie wyjaśnia nam, w jakich okolicznościach bohaterka wyjechała do Francji, ani nawet, w jaki sposób zdobyła tak duże doświadczenie w dziedzinie fizyki, że prowadzi samodzielne eksperymenty. Film jest urywkiem, z jakże barwnego i o wiele bardziej interesującego, niż zostało nam to zaprezentowane w filmie życia Marii Skłodowskiej. Głównym wątkiem całej historii zdają się nie być badania i odkrycia, z których bohaterka zasłynęła, a epizody miłosne i życie prywatne. Oczywiście, są to wydarzenia, które w pewnym stopniu wpłynęły na karierę naukową Polki...

Jednak uważam, że biografia Skłodowskiej nie powinna ograniczać się wyłącznie do pobytu we Francji. Noblistka przecież urodziła się w Polsce, dwa razy była w Ameryce i pomogła w otwarciu „Instytutu radowego” w Warszawie. Dlaczego ten fragment życia Marii Skłodowskiej - Curie nie został przedstawiony w filmie? Dlaczego film przedstawił Polkę wyłącznie z perspektywy ówczesnych mediów, czyli jako „złodziejkę mężów” i „przeklętą cudzoziemkę”? Moim skromnym zdaniem film nie do końca przedstawił życie Pani Marii Skłodowskiej - Curie w sposób, na jaki zasługuje.

Oczywiście ta produkcja ma także wiele pozytywów. Jednym z elementów, które niewątpliwie zachwycają, są stroje. Udało się znakomicie odtworzyć ubiory kobiet oraz mężczyzn znane nam z tamtego okresu. Ciekawym zabiegiem było również nakręcenie filmu w oryginalnej wersji - po francusku, dla urzeczywistnienia wydarzeń. Pomijając fakt, że nie wszyscy aktorzy biegle władali owym językiem, zabieg był jak najbardziej na miejscu. Kolejnym „plusem” filmu jest obsada aktorska. Karolina Gruszka bardzo dobrze wcieliła się w postać głównej bohaterki i uważam, że dobrze, że to Ona zagrała główną bohaterkę. Jednak niewątpliwie to Daniel Olbrychski był najlepszym aktorem na planie. Wcielając się w rolę Emile Amagat'a pokazał, że nie trzeba być francuskim uczonym, by zachowywać się jak on. Wrażenie mógł zrobić także Piotr Głowacki, który idealnie pasuje do roli Alberta Einsteina.

Jak widać, problemem filmu nie jest obsada czy kostiumy. Problem tkwi w temacie i podejściu do niego. Bo kiedy nagrywa się film, czy pisze książkę biograficzną, to należy skupić się głównie na zasługach tejże osoby i na tym, co sprawiło, że jest to osoba, której osiągnięcia godne są nakręcenia filmu... a nie robić z tych osiągnięć tła i spychać je na dalszy plan. Życie Marii Skłodowskiej - Curie jest dobrym, ale i trudnym materiałem na film. Jest to osoba, która w swoim życiu zrobiła tyle, że nie sposób zamknąć wszystkiego w dwugodzinnej produkcji. Czy film Maria Skłodowska - Curie zaprzecza teorii o polskich filmach biograficznych? Myślę, że temat nie został ujęty w sposób odpowiedni, ani należycie dokładnie przedstawiony. Jednak ktoś może mieć w tej sprawie zdanie odmienne. Zachęcam mimo wszystko do obejrzenia filmu, własnej oceny produkcji i być może dowiedzenia się czegoś nowego o patronce naszej szkoły, Marii Skłodowskiej - Curie.

Mateusz Zatorski 3 TA

Kącik kulinarny

CIASTO PISTACJOWE



Autorzy zdjęcia: Mirek Kała i Adam Gawron

NAJLEPSZY MAJOWY DESER
poleca: Adam Gawron

Składniki na ciasto:

- 200g masła
- 4 jajka
- 200g cukru
- 200g mąki
- 50g migdałów (płatki)
- 50g pistacji

Sposób wykonania:

- Cukier i masło ucieramy mikserem, podczas ucierania dodajemy stopniowo po jednym jajku.
- Orzechy miksujemy na pył i dodajemy do masy.
- Mąkę przesiewamy przez sito i dokładamy stopniowo do masy, mieszając ją.
- Gotowe ciasto wylewamy na brytfankę, którą wcześniej wysmarowaliśmy masłem i wysypaliśmy bułką tartą.
- Ciasto pieczemy w temperaturze 160 °C przez 40 - 50minut.
- Gotowe ciasto wyciągamy z brytfanny i pozostawiamy do ostudzenia.

Do podanego deseru można dodać gałkę lodów i polać sosem wiśniowym.

Przepis na sos wiśniowy

Składniki:

- 50g cukru
- 100g wiśni (mrożonych lub świeżych)
- 50ml wina półsłodkiego
- trawa cytrynowa (2 laski)

Sposób przygotowania:

- Na zimną, jeszcze nierozgrzaną patelnię, wsypujemy cukier.
- Następnie wraz z cukrem rozgrzewamy ją. Nasz główny składnik, czyli cukier musi się skarmelizować (10-15 min na małym ogniu).
- Po powstaniu karmelu, zwiększamy ogień, dodajemy wiśnie i trawę cytrynową, a następnie zalewamy to winem, nie mieszamy.
- Zaczynamy mieszać dopiero w momencie, gdy nasz karmel połączy się z winem.
- Następnie redukujemy sos wiśniowy (zmniejszenie objętości sosu o połowę).
- Gotowy sos przelewamy do naczynia, a następnie chłodzimy w zimnej wodzie.

Tak udekorowany deser można podać na każdą okazję.

Smacznego :)

Adam Gawron 3TA

POŁĘDWICA WELLINGTON



DANIE DLA SMAKOSZY

poleca: Daniel Kierpacz



Spróbuj raz,
a będziesz chciał jeść ją zawsze!!!

Składniki:

- 1 i 1/2 kg środkowej części polędwicy wołowej
- 30 dag miękkiego pasztetu z drobiowych wątróbek
- 40 dag pieczarek (w sezonie użyć kapeluszy borowików)
- 50 dag ciasta francuskiego
- 1 jajko
- 1 spora cebula
- 2-3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- czarny pieprz
- sól
- oliwa
- sklarowane masło do smażenia

sposób przygotowania:

- Mięso umyć, osuszyć, oczyścić z tłuszczu i błon, obwiązać białym bawełnianym sznurkiem, aby zachowało regularny kształt w czasie smażenia.
- Ładnie zrumienić ze wszystkich stron na mocno rozgrzanej oliwie, po czym przełożyć na folię aluminiową.
- Gdy polędwica wystygnie, ciasno owinać ją folią i na 20 min włożyć do lodówki.
- Na suchą patelnię wsypać posiekane pieczarki i smażyć, mieszając, aż sok, który puszcza, odparuje.
- Dodać posiekaną cebulę, 1-2 łyżki masła i jeszcze chwilę razem smażyć.
- Następnie wystudzić, dołożyć roztarty widelcem pasztet, wsypać natkę, dokładnie wszystko wymieszać i przyprawić solą i pieprzem.
- Na sporym płacie rozmrożonego i cienko rozwałkowanego ciasta francuskiego rozsmarować połowę przygotowanego zimnego **(to ważne!)** farszu, zostawiając po bokach ciasta wolne marginesy (ok. 10 cm).
- Na warstwie farszu ułożyć odwiniete z folii i pozbawione sznurka mięso, a następnie rozsmarować na nim pozostałe nadzienie.

- Posmarować brzegi ciasta roztrzepanym jajkiem.
- Zawinąć mięso w płat ciasta, odkroić nadmiar ciasta.
- Na wierzchu "rolady" zrobić w cieście 3-4 nieduże otwory (kominki).
- Ułożyć cały pakunek - spojeniami ciasta do dołu - na wyścielonej papierem do pieczenia blasze.
- Posmarować roztrzepanym jajkiem, udekorować kratką z wąskich pasków wcześniej odkrojonego i ponownie rozwałkowanego ciasta i też posmarować ją jajkiem.
- Piec polędwicę 10 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C, a następnie 30 min w 180°C.
- Upieczoną pozostawić 10 min w wyłączonym piekarniku.
- Przed podaniem pokroić w grube plastry.

Daniel Kierpacz 3 TC

Jacek Wołowczyk
finalista Okręgowego Etapu Olimpiady
Wiedzy i Umiejętności Rolniczych
oraz Klaudia Pluta
wielokrotni uczestnicy Konkursu Kulinarnego
o Puchar Dyrektora Szkoły
polecają:



1. Risotto z kurkami i serem gryuere

Składniki:

- 100 g kurek
- około 1 i 1/2 - 2 szklanki bulionu z kurczaka lub jarzynowego
- 4 łyżka masła
- 3 łyżki drobno posiekanej szalotki
- 100 g ryżu na risotto (*arborio, carnaroli*)
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 2 ząbki czosnku
- 1 gałązka rozmarynu
- 1 łyżka oliwy extra vergine
- ser gryuere do dekoracji starty lub płatki
- 1 filet z kurczaka

Sposób wykonania :

- Kurki opłukać i dokładnie osuszyć.
- Odłożyć połowę kurek (najmniejsze), resztę posiekać w 0,5 cm kosteczkę.
- Bulion zagotować i cały czas trzymać na malutkim ogniu.
- W szerokim garnku rozgrzać 1 łyżkę masła i zeszklić szalotkę nie rumieniąc, dodać posiekane kurki i smażyć jeszcze przez pół minuty.
- Dodać ryż i smażyć mieszając aż wszystkie ziarenka pokryją się masłem przez około 1 minutę.
- Wlać wino i odparować.

- Wlać porcję bulionu (około 1/2 szklanki) i gotować na umiarkowanym ogniu mieszając od czasu do czasu aż ryż wchłonie cały płyn.
- Stopniowo dolewać bulion w miarę jak ryż będzie go wchłaniał, gotować tak risotto przez około 20 minut aż będzie delikatnie twarde ale nie za twarde.
- Zdjąć z ognia, dodać gryuere i 2 łyżki masła, wymieszać, przykryć i odstawić na 3 minuty.
- Na 1 łyżce masła podsmażyć przez pół minuty pokrojony na plasterki czosnek wraz z rozmarynem, dodać resztę kurek i smażyć mieszając przez około 2 minuty, na koniec dodać 1 łyżkę oliwy extra vergine.
- Risotto wymieszać z kurkami z patelni bez gałązki rozmarynu!, następnie smażyć filety na patelni wraz z solą i pieprzem oraz podajemy wraz z wcześniej przygotowanym risotto.

Do naszego dania możemy także przygotować sos, który będzie doskonale podkreślał smak potrawy.

Sos holenderski:

- 250g Masło
- 4sztuki Żółtka
- 20 cm³ Woda
- 15 cm³ Ocet winny biały
- 10cm³ Sok z cytryny
- Sól, pieprz biały do smaku

Sposób wykonania:

- Sklarować masło - rozpuścić masło, powoli ogrzewając, w tym czasie ścięte białko opada na dno, a woda odparowuje.

- Przelać sklarowane masło do drugiego naczynia.
- Zgotować ocet z wodą i przyprawami, zredukować objętość o połowę.
- Dodać żółtka i ubijać w kąpieli wodnej do uzyskania jednolitej puszystej masy.
- Stale ubijając, dodać stopniowo sklarowane masło.
- Dodać sok z cytryny



DESER: Witaminowa bomba

Składniki:

- 250g Ciasteczka owsiane
- 100g borówki
- 150g mango
- 100g truskawki
- 250 ml śmietana 30%
- 2,5 łyżki jogurtu naturalnego
- cukier puder do smaku
- limonka do smaku
- mięta i melisa do dekoracji

Sposób wykonania :

- Przeprowadzić obróbkę wstępną.
- Ciasteczka pokruszyć do pucharków.
- Melona pokroić w kostkę, włożyć do pucharków.
- Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy sok i skórkę z limonki oraz jogurt, mieszamy do połączenia.
- Uzyskaną masę wyłożyć do wcześniej przygotowanych pucharków.
- Masę należy przykryć owocami (mango, truskawki, borówki) a następnie pokruszyć ciasteczka.
- Udekorować owocami i listkami melisy.



Klaudia Pluta i Jacek Wołowczyk 4 TB

Suflety czekoladowe z płynną czekoladą

polecają:

Kamil Wolski i Kasia Adamus
uczestnicy i zwycięzcy wielu konkursów
cukierniczych

Składniki (4 porcje)

- 100g gorzkiej czekolady (min. 70% kakao)
- 50g czekolady mlecznej
- 40g do 50g margaryny + malutka kostka do natłuszczenia foremek
- 4 białka (najlepiej z dużych jaj)
- 80g cukru kryształu





Sposób przygotowania

- Foremki do sufletów natłuścić margaryną i schować do lodówki.
- Rozpuścić czekoladę z margaryną w kąpieli wodnej (tj. na parze).
- Ubić białka z cukrem.
- Do lekko ciepłej czekolady dodawać małymi porcjami pianę z białek.
- Masę wlać do schłodzonych foremek.

- Przygotowaną w ten sposób masę chłodzić przez min 30 min.
- Chwilę przed wypiekiem wyjąć suflety z lodówki.
- Wypiekać w temperaturze 180°C przez 7-8 minut.

Dekoracja

- Cukier puder
- Czekolada
- Owoce (również w postaci musu)
- Bitą śmietana
- Lody (najlepiej waniliowe)

Uwagi:

- Nie wkładać sufletów do zimnego piekarnika.
- Pilnować czasu i temperatury pieczenia aby suflety w środku były płynne, a z zewnątrz zestalone.
- * Jeśli chcemy podawać je w formie ciastka/babeczki należy nasz deser wypiekać chwilę dłużej, aby cała czekolada się zapiekła.
- Suflety można podawać i przyozdabiać zarówno w małych kochilkach oraz okrągłych foremkach, jak i na talerzu.
- Gotowe, gorące suflety od razu podawać do stołu.

Katarzyna Adamus i Kamil Wolski 3e

26 maja

Najważniejszy dzień w roku

Najlepsze życzenia
dla wszystkich
Mam!

Drogie Mamy!

Życzymy Wam rzeczywistości piękniejszej od marzeń.

Chwil wytchnienia

Zdrowia, szczęścia i powodzenia

Brakuje słów, aby podziękować

Za dobroć

Cierpliwość,

Zrozumienie,

Matczyną odwagę....

Przyjmijcie zatem

Najdroższe Mamy!

Przyjmijcie w podarunku ten piękny wiersz Mai Waszak
oraz skromny bukiet majowych kwiatów

Za to, Mamo, że w noc czujnie strzeżesz
kolorowych i spokojnych mych snów;
za to, Mamo, że Ci zawsze mogę wierzyć,
że rozumiesz mnie nawet bez słów;
cóż Ci dzisiaj mogę za to dać, Najdroższa Mamo?
Po jednym kwiatku za noc każdą nieprzespaną,
po jednym kwiatku za każde zmartwienie,
po jednym kwiatku za płynące z Twych rąk ukojenie.
Za każdą Twoją zmarszczkę - jeden kwiat
i jeden za każdy siwy włos.
Pod nogi trzeba by Ci rzucić cały świat,
wszystkie kwiaty na ogromny stos.



W numerze wykorzystano następujące materiały:

zdjęcia z kolekcji B. Leszczyńskiej, E. Sałacińskiej, K. Pągowskiego, M. Kały,
B. Górskiej i zdjęcia autorów artykułów
oraz ZDJĘCIE – WIOSENNE KWIATY

<https://www.google.pl/search?q=wiosenne+kwiaty&client=firefox>

WŁADYSŁAW BIEGAŃSKI

ZDJĘCIE – <https://www.pbp.poznan.pl/noble/3027>

ARTYKUŁ – <https://www.swiatlekarza.pl>

ZDJĘCIE (ŁAWECZKA) -

<http://www.czystochowa.wyborcza.pl/czystochowa/7,48725,21603497>

SERJ TANKIAN "HARAKIRI" -

https://www.tekstowo.pl/piosenki_artysty,serj_tankian.html

PLAKAT – <http://www.telemagazyn.pl/artykuly/maria-sklodowska-curie-zobacz-oficjalny-plakat-filmu-z-karolina-gruszka-w-roli-glownej-wideo-zdjecia-55531.html>.

KONWALIE - <http://www.ilonka1106.blog.pl/2015/05/18/maj-pachnacy-konwaliami/>

KONICZYŃKA – <http://pl.123rfcom/cliparty-wektory/koniczynka.html>

I TARGI SZKOLNE „ZAWODOWIEC 2017”

Źródło: Fanpage Zawodowcy z Częstochowy

<https://www.facebook.com/Zawodowcy-z-Cz%C4%99stochowy-1904395993138010/?fref=ts>

<http://czestochowa.naszemiasto.pl/tag/targi-szkol-zawodowych.html>.

NA NIEBIESKO DLA AUTYZMU -

Źródła : <http://www.wedrujaczautyzmem.pl/content/najczesciej-popelniane-bledy-w-terapii-z-autysta>

http://www.poradnikzdrowie.pl/ciaza-i-macierzynstwo/zdrowie-dziecka/autyzm-kazde-dziecko-autystyczne-choruje-zupelnie-inaczej_38413.html

<https://polskiautyzm.pl/autyzm/>

<http://www.poswiatowska.muzeumczestochowa.pl>

Spis treści

Aktualności.....	5
Wybitni Częstochowianie	8
Konkurs poświęcony Halinie Poświatowskiej	12
Drodzy maturzyści!	14
I Targi Szkolne	17
„Zawodowiec 2017”	17
Dlaczego Gastronomik?	24
Wiosna, ach to ty... ..	28
Konkurs językowy.....	40
Najlepsze sposoby na spędzanie czasu w majowy weekend.....	43
X Muza.....	51
Kącik kulinarny	54
26 maja	72