

# Bursonoga

Gazetka Bursy Szkolnej w Ostrowie Wielkopolskim

**„Jesień to druga wiosna, kiedy  
każdy liść jest kwiatem”.**

Albert Camus



„Z przymrużeniem oka...”

Czytaj więcej na stronie 3

Konkurs...

Czytaj więcej na stronie 4

Warsztaty kulinarne.

Czytaj więcej na stronie 7 i 8

## Witamy Was w jesiennym wydaniu „Bursonogi”!

Drodzy Bursowicze!

Witamy w jesiennym wydaniu tegorocznej „Bursonogi”. Niedawno zaczęliśmy kolejny etap naszej szkolnej przygody, który z całą pewnością przyniesie wiele zdarzeń, a co za tym idzie przeżyć, co może być przyczynkiem do późniejszych wspomnień.

Czas nieubłagalnie szybko biegnie. Jeszcze niedawno słońko, ciepło. Teraz spadające liście, deszcz, zimno. Za chwilę być może pierwsze płatki śniegu.

Coraz większymi krokami zbliżają się Święta Bożego Narodzenia a następnie Nowy Rok.

Rok szkolny obfituje zatem w trud pracy szkolnej, przeplatany świątecznymi atrakcjami.

Dlatego proponujemy w wolnej chwili zajrzeć do materiałów przygotowanych i zamieszczonych dla Was w tej oto gazetce bursowej. Dziś kolejny numer i kolejne propozycje.

Wiktorja Woźniak

*Szanowni Wychowankowie*

*Tradycyjnie już dziś zapraszamy na spotkanie Wigilijne z poczęstunkiem na którym będziemy mieli okazję wymienić się życzeniami noworocznymi.*

*Spotkanie odbędzie się w stołówce oraz świetlicy bursy na partrze .*

*W dniu 20 grudnia 2023 roku*

*Do zobaczenia.*

**Z PRZYMRUŻENIEM OKA,  
KADRA PEDAGOGICZNA**

**BURSY SZKOLNEJ ;-)**



	<b>Dyrektor Marzena Mocek</b>
	<b>Wicedyrektor Marta Łuczak - Wasielak</b>
	<b>Wychowawca grupy II Katarzyna Rybicka</b>
	<b>Wychowawca grupy II Martyna Orleańska</b>
	<b>Wychowawca grupy I Lucyna Kelner</b>
	<b>Wychowawca grupy I Iwona Paterek</b>
	<b>Wychowawca grupy III Katarzyna Grzeszczyk</b>

	<b>Wychowawca grupy II Agata Wojciechowska - Szelerska</b>
	<b>Wychowawca grupy III / bibliotekarz Monika Kaczmarek</b>
	<b>Wychowawca grupy IV Elżbieta Małecka</b>
	<b>Wychowawca grupy IV Maria Stefaniak</b>
	<b>Wychowawca grupy III Greta Gołaś</b>

**“Dobry wychowawca, który nie wtlacza a wyzwala, nie ciągnie a wznosi, nie ugniata a kształtuje, nie dyktuje a uczy, nie żąda a zapytuje – przeżyje wraz z dziećmi wiele natchnionych chwil.”**

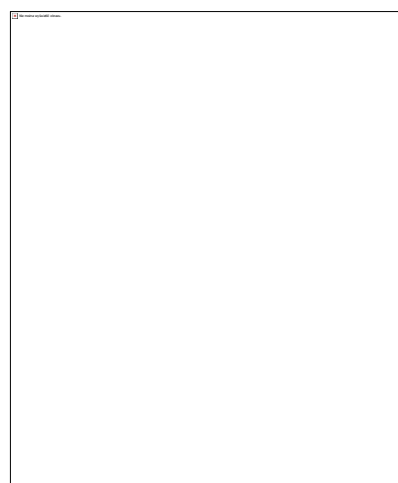
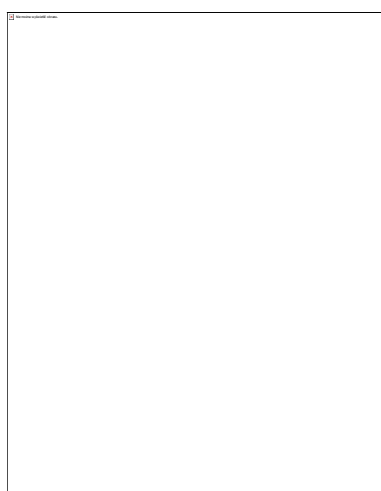
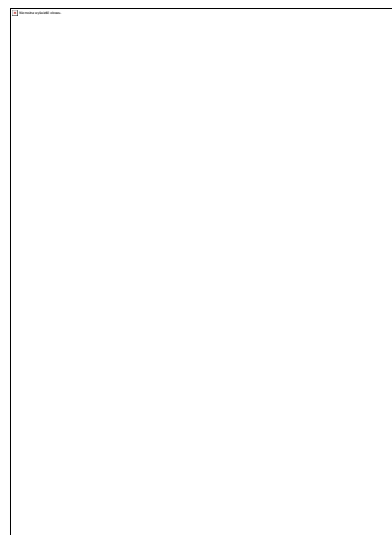
**Janusz Korczak**

**ZAPRASZAMY DO KONKURSU**

**CZYJA TO KARYKATURA ?**

**PODPOWIADAMY, ŻE SĄ TO POLSCY  
PISARZE.**

**START.... KTO PIERWSZY Z  
PRAWIDŁOWĄ ODPOWIEDZIĄ ZGŁOSI  
SIĘ DO PANI MONIKI KACZMAREK  
WYGRYWA!!!!  
I ŁAPIE NAGRODĘ.**



## **Z nowości:**

W miesiącu wrześniu br. Wybraliśmy nową opiekunkę Młodzieżowej Rady Bursy. Została nią p. Elżbietą Małecka. Pod jej przewodnictwem została wybrana tegoroczna Młodzieżowa Rada Bursy.

## **Poznajcie jej skład:**

**Przewodnicząca** - Amelia Janik

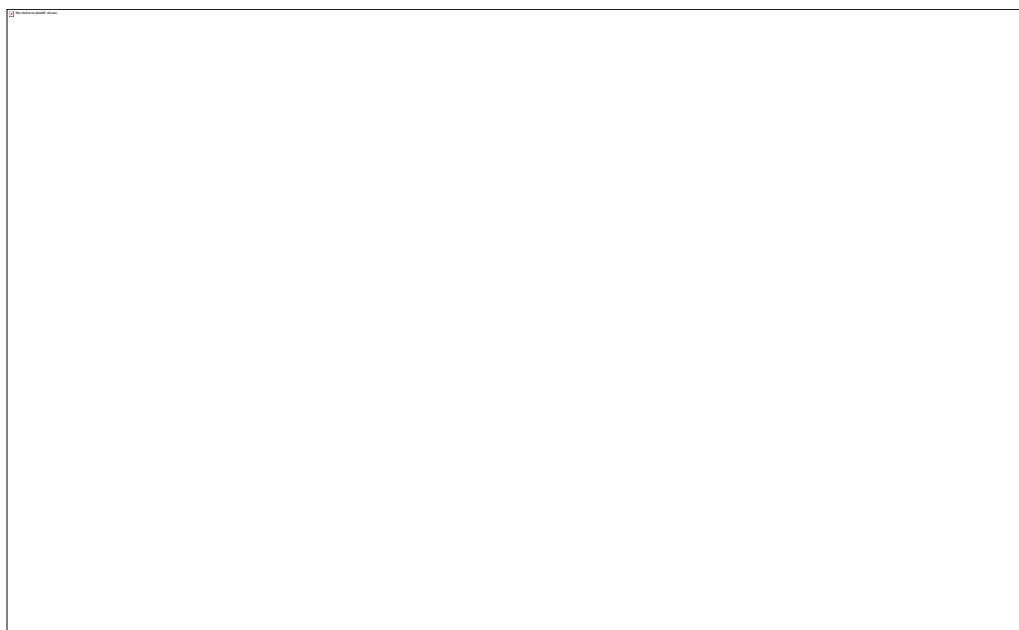
**Zastępca** – Julia Seraszek

**Zastępca** - Sebastian Zalewski

**Członkowie:** Zuzanna Rekus, Wojciech Kędzia, Wiktoria Woźniak, Valeria Orlovska, Sara Gościniak, Sabina Augustyniak, Piotr Marczyło, Martyna Kosmała. Marcel Mróz, Klaudia Kula, Julia Jaśkowiak, Gabriela Wawrzyniak , Aleksander Połomski.

Gabriela Wawrzyniak

## **Międzynarodowy Dzień Tolerancji:**



jest świętem szacunku, akceptacji i uznania różnorodności kultur na świecie.

Pamiętajcie o tym ☺

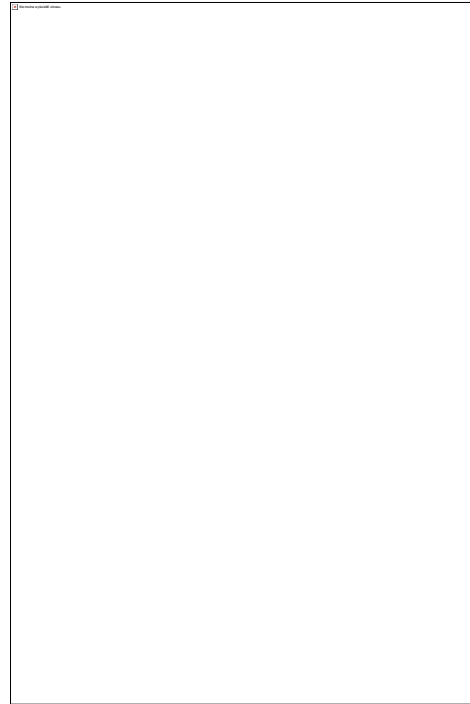
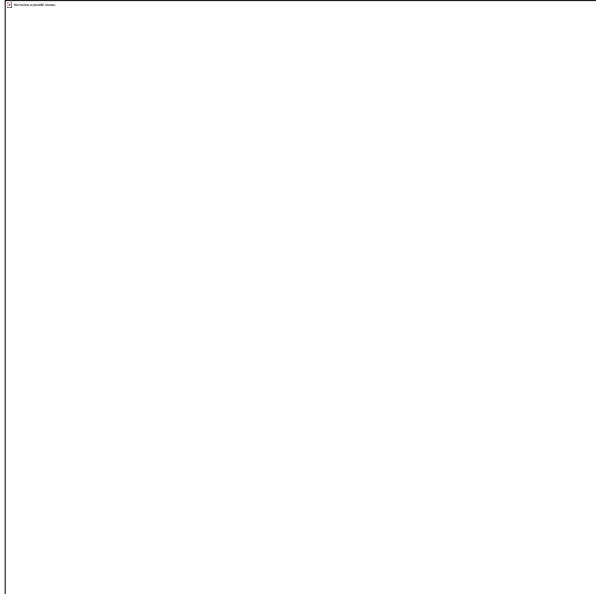
Obchodziliśmy go 16 listopada 2023 roku.

M. Żurawa

## WARTO PRZECZYTAĆ !!!

„Krew która nas dzieli”

Edyta Prusinowska



Czy w obliczu niebezpieczeństw będą gotowi poświęcić wszystko dla siebie nawzajem?

Kto by przypuszczał, że w Windermore mieszkają wampiry?

Na pewno nie Dakota.

Zbliżały się egzaminy końcowe, a ona postawiła sobie jeden cel: dostać się na studia medyczne. I nawet jeśli nie wszystko szło zgodnie z planem, a po śmierci jej taty życie wywróciło się do góry nogami, nie zamierzała rezygnować z marzeń. Dlatego kiedy kolega z klasy prosi ją o korepetycje, Dakota zgadza się niemal bez wahania – w końcu to dobra okazja, żeby powtórzyć cały materiał, a Henry, powiedzmy to wprost, jest dość intrygujący. Plan byłby niemal idealny, gdyby nie to, że spokojne życie miasteczka przerywa tajemnicza śmierć jednego z nauczycieli, a Dakota z Henrym mimowolnie są w centrum wszystkich wydarzeń...

Wkrótce okaże się, że Windermore kryje wiele tajemnic, a sekrety, jakie poznali, nieodwracalnie zamkną Henry’emu i Dakocie drogę powrotu do normalnego życia.

Pieniądze, życie i uczucia Avery są stawką w grze, którą wszyscy obserwują z zapartym tchem. Trzeci tom bestsellerowej serii dla młodzieży. Avery Kylie Grambs odziedziczyła majątek po zmarłym miliarderze Tobiasie Hawthornie. Warunkiem przejścia przez nią kontroli nad fortuną było zamieszkanie na rok w Hawthorne House. Do końca zostało jej jeszcze kilka tygodni, tymczasem paparazzi bacznie obserwują każdy jej krok, presja finansowa staje się coraz bardziej odczuwalna, a niebezpieczeństwa są codziennością. Jedyną pomoc przebrnięciu przez zawłości nowej sytuacji życiowej stanowią dla Avery bracia Hawthorne’owie. Ich losy są ze sobą nierozzerwalnie splecione. Avery zna ich najskrytsze sekrety, oni zaś znają ją na wskroś. Zegar odmierza ostatnie godziny do chwili, w której Avery zostanie najbogatszą nastolatką na świecie, gdy niespodziewanie pojawia się dziewczyna potrzebująca pomocy niedosłej miliarderki – jej obecność w Hawthorne House może wszystko zmienić. Wkrótce staje się oczywiste, że do rozwiązania jest jeszcze jedna, ostatnia zagadka, za sprawą której Avery oraz bracia Hawthorne’owie zostają wciągnięci w niebezpieczną rozgrywkę, a ich rywalem okaże się nieznan, lecz potężny gracz.

## Kącik zdrowego odżywiania, ciąg dalszy...

### Warsztaty kulinarne - czyli mniam.



#### Dyniowe pancakes

Super prosty przepis na pyszne mini **pancakes dyniowe**. Puchate placuszki z dodatkiem dyni i jogurtu naturalnego to super propozycja na śniadanie lub kolację. Te placki dyniowe robi się bardzo szybko. **Składniki:**

- pełna szklanka tartej dyni
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 3 średnie jajka
- 3 łyżki cukru
- pełna szklanka mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia

- Dynię obierz bez skóry i usuń pestek z włóknami. Następnie zetrzyj na tarce o średnich oczkach.
- Oddziel białka od żółtek. Żółtka umieść w misce z mąką, proszkiem do pieczenia, jogurtem i tartą dynią. Wymieszaj.
- Białka ubij na sztywno z cukrem. Umieść je w wysokiej, szklanej misce. Ubijaj mikserem zaczynając od mniejszych obrotów miksera i stopniowo zwiększaj. Po chwili zacznij dodawać cukier. Po każdej łyżce miksuj na najwyższych obrotach, do czasu aż cukier połączy się z pianą i całkowicie w niej rozpuści. Będzie to trwało około 1 minuty. Całość miksuj już tylko chwilę. Powinna powstać gładka, gęsta i bardzo błyszcząca masa białkowa.
- Do miski z gęstym ciastem dodawaj pianę z białek. Całość delikatnie wymieszaj
- Nagrzej dużą patelnię. Dodaj odrobinę oleju. Łyżką nakładaj porcje ciasta. Placki smaż na średniej mocy palnika. Z obu stron po około 1 minucie do zarumienienia. Placki rosną jeszcze na patelni. Zdejmuj je prosto na talerz. Placki można lekko oprószyć cukrem pudrem albo poleć miodem lub dżemem

## Sernik dyniowy z ciasteczkami oreo.



### **Składniki:**

Spód z ciasteczek z oreo: 300 g ciastek oreo, 100 g masła.

Sernik dyniowy: 1 kg potrójnie mielonego twarogu, 250 serka mascarpone, 350 g pure z dyni, 200 g cukru, 2 kopiate łyżki mąki ziemniaczanej, 1 budyń śmietankowy albo waniliowy, 3 jaja

Ciastka oreo( łącznie z nadzieniem ) rozgniatamy w misce lub miksujemy w malakserze. Dodajemy roztopione masło i miksujemy na jednolitą masę. Wykładamy

nią natłuszczoną masłem tortownicę – dno i boki.

Pure z dyni: Pokrojona na mniejsze kawałki , układać skórka na blachę, po upieczeniu oddzielić od skórki i zmiksować.

Piekarnik 180 stopni, piec 35 minut. Twaróg i mascarpone umieszczamy w misce miksera. Dodajemy puree dyniowe. Miksujemy na wolnych obrotach, aż składniki się połączą. Dodajemy cukier, mąkę ziemniaczaną, proszek budyniowy i jajka i ponownie miksujemy, tylko do połączenia się składników. Masę serową przelewamy do tortownicy – na spód z ciasteczek oreo. Jeśli tortownica nie jest idealnie szczelna, można ją umieścić na blaszce do pieczenia ( w piekarniku masło może wypłynąć przez szpary).

Pieczemy w 180 stopniach przez około 60 minut. Przed wyjęciem sernika dyniowego z formy zostawiamy go do całkowitego ostudzenia.

### **Redaktor Naczelny:**

Wiktoria Woźniak

### **Redakcja:**

Gabriela Wawrzyniak, Maria Żurawa

### **Skład i oprawa graficzna:**

Filip Tama

**Opiekunowie:** Monika Kaczmarek, Iwona Paterek