

Kooperniczki

SP 24 w Tarnowie

Nr 36, listopad
2023





Koperniczki

Spis treści

Przepisy na Halloween.....	str. 2
Emma Watson.....	str. 4
Pasowanie na pierwszoklasistę.....	str. 5
Co nowego.....	str. 7
Targi Książki.....	str. 8
Minuta z piłką.....	str. 9
Trema.....	str. 11
Poznajcie nowych członków.....	str. 12
Memy.....	str. 14
Wczoraj i dziś.....	str. 16
Pasja.....	str. 18
Nasze źródła.....	str. 19
Autorki materiałów.....	str. 20

HALLOWEENOWE PRZEPISY



PAJĄCZKI OREO

LICZBA PORCJI : 6 SZTUK CZAS PRZYGOTOWANIA: 25 MINUT

SKŁADNIKI :

- 6 CIASTEK OREO LUB INNYCH TEGO TYPU
- 6 KOSTEK BIAŁEJ CZEKOLADY - OKOŁO 35 G
- MAŁY KAWAŁEK BIAŁEJ I WIĘKSZY KAWAŁEK CZARNEJ MASY CUKROWEJ

PRZYGOTOWANIE:

Przy pomocy cienkiego noża zdejmij górne ciastko, by na dolnym zostawić cały krem. W małym garnuszku / rondelku roztop białą czekoladę. Możesz to zrobić w kąpieli wodnej lub pod kontrolą na najniższej mocy palnika. Jak tylko czekolada zrobi się płynna, od razu zdejmujesz ją z palnika. Łyżeczkę gęstej białej czekolady umieść na środku dolnej połowki ciastka z kremem. Z kawałka czarnej masy cukrowej roluj w dłoniach cienkie i niekoniecznie kształtne nóżki dla pajęczki. Dodaj jeszcze odrobinę białej czekolady i delikatnie przykryj całość wcześniej zdjętym z góry ciasteczkiem. W miejscach, gdzie mają być oczka, umieść po odrobinie płynnej czekolady. Od razu umieść w tych miejscach oczka. Możesz użyć gotowych, jadalnych oczek lub wykonać je samodzielnie. Z kawałka białej masy cukrowej uformuj kulki, zaś na środku umieść czarne, minizęrenice. Zanim przełożysz pajęczki Oreo w inne miejsce lub podasz je do zjedzenia, poczekaj minimum 20 minut, aż biała czekolada oraz masa cukrowa ponownie zastygną.

Porada: Nóżki z masy cukrowej można zastąpić potłamanymi na krótsze kawałki, cienkimi paluszkami (np. z makiem).



PALUCHY WIEDZIMY

ILOŚĆ PORCJI: 40 SZTUK CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MINUT

SKŁADNIKI:

- NIECAŁE 2,5 SZKLANKI MĄKI PSZENNEJ - OKOŁO 370 G
- 200 G PRAWDZIWEGO MASŁA - KLASYCZNA KOSTKA
- OKOŁO 3/5 SZKLANKI CUKRU PUDRU - 110 G
- 1 LEKKO CZUBATA ŁYŻKA SKROBI/MĄKI ZIEMNIACZANEJ - 15 G
- 1 MAŁUTKIE JAJKO LUB ŻÓŁTKO DUŻEGO JAJKA
- 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
- 1 PŁASKA ŁYŻECZKA EKSTRAKTU MIGDAŁOWEGO
- SPORA SZCZYPTA SOLI
- OKOŁO 45 G MIGDAŁÓW BLANSZOWANYCH LUB ZWYKŁYCH

PRZYGOTOWANIE:

W jednej misce umieść razem: 370 gramów (niecałe 2,5 szklanki) mąki pszennej, np. typu 500 (poznańska lub wrocławska). Idealna będzie też mąka pszenna luksusowa typu 550 oraz tortowa; 200 gramów zimnego masła 82% (klasyczna kostka), które warto pokroić na mniejsze kawałki; jedno małe jajko lub też samo żółtko z dużego jajka; jedną, lekko czubatą łyżkę skrobi/mąki ziemniaczanej, czyli około 15 gramów; 1 łyżeczkę proszku do pieczenia; 1 płaską łyżeczkę ekstraktu migdałowego (najlepiej naturalnego); sporą szczyptę soli.

Ciasto wyrabiaj dłońmi lub mikserem z hakami do ciasta kruche. Postaraj się to zrobić szybko. Przy tych proporcjach składników ciasto powinno wyjść idealnie plastyczne. Z ciasta uformuj kulę. Zawij ją w przezroczystą folię spożywczą i umieść w lodówce na pełną godzinę (może być też dłużej). Po schłodzeniu ciasto będzie twardsze i plastyczniejsze. Możesz już zacząć nagrzewać piekarnik. Ustaw 200 stopni z opcją pieczenia góra/dół lub 185 stopni z termoobiegiem.



Dwa 8 blaszek z wyposażenia piekarnika wyłóż arkuszem papieru do pieczenia. Przygotuj sobie sporą garść migdałów. Odcinaj lub odrywaj nie wielkie kawałki ciasta (kulki mniejsze niż mały orzech włoski). Każdą kulkę roluj dłonią na desce, na kształt waleczka o długości około 10-12 cm i średnicy około 1,5-2 cm. W dwóch miejscach każdego waleczka wykonaj palcami lekkie wgłębienie, zaś pomiędzy wgłębieniami odrobinę natnij palec. Wybierz cieńszy koniec palca i tam wetknij po jednym orzechu zaokrągloną stroną do ciasta. Blaszkę z gotowymi do pieczenia pałuchami umieść na środkowej półce, w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Opcja pieczenia góra/dół lub ewentualnie termoobiegu, ale z temperaturą 185 stopni. Palce czarownicy piecz około 10-15 minut, aż ładnie się zarumienią i jeszcze wrosną. Blaszkę z wycieczonymi ciastkami wyjmujemy z piekarnika od razu po upieczeniu. Po przestudzeniu warto udekorować je przy "paznokciach" np. dżemem wiśniowym lub truskawkowym albo gęstym syropem o czerwonym kolorze.



BEZOWE DUSZKI

ILOŚĆ PORCJI: 40 SZTUK CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA I 40 MINUT

SKŁADNIKI:

- ▶ 3 BIAŁKA WIĘKSZYCH JAJEK - OKOŁO 105 GRAMÓW
- ▶ OKOŁO PÓŁ SZKLANKI DROBNEGO CUKRU - 160 G
- ▶ ŁYŻECZKA SKROBI ZIMNIACZANEJ
- ▶ SZCZYPTA SOLI
- ▶ KOTKA GORZKIEJ CZEKOLADY - DO DEKORACJI

PRZYGOTOWANIE:

Najpierw zajmiemy się jajkami. Mogą być one wyjęte prosto z lodówki. Im świeższe masz jajka, tym lepiej. Wodniste białko oznacza, że jajko nie było już świeże. Białko powinno być zwarte, żelowate. Bardzo dokładnie oddziel białka od żółtek. Żółtka oddaj do innego przepisu. Białka bez najmniejszych śladów żółtka umieść w czystym i suchym naczyniu. Wybierz naczynie szklane lub metalowe. Miski plastikowe zazwyczaj trudniej jest dobrze domyc z resztek tłuszczu. Z trzech większych jajek otrzymasz około 100-110 gramów białka. Dodaj małą szczyptę soli i zacznij ubijać białka. Białka ubijaj mikserem, zaczynając od mniejszych obrotów miksera i stopniowo je zwiększaj. Białka ubijaj nie dłużej niż 2 minuty, by nie przebić pęcherzyków powietrza. Sztywne białko gotowe na dodanie cukru wygląda jak pianka z kąpieli w wannie. Zacznij dodawać cukier. Po każdej łyżce miksuj białko na najwyższych obrotach, aż cukier połączy się z pianą i całkowicie się w niej rozpuści. Po dodaniu jednej łyżki miksuj całość około minuty lub dłużej. Po dodaniu całego cukru wysyp jeszcze łyżeczkę skrobi i miksuj piankę przez chwilę. Pod koniec ubijania powinna powstać gładka, gęsta i bardzo błyszcząca masa. Z tej porcji wszystkie bezowe duszki powinny się zmieścić na jednej dużej blaszce lub szufladzie piekarnika. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Krem bezowy przełóż łyżką do jednorazowego rękawa cukierniczego z odcinaną końcówką. Odcinając nożyczkami końcówkę do średnicy otworu 2 cm. Wyciśnij duszki o średnicy około 3 cm u podstawy. Po wyciśnięciu dołu na chwilę unieś rękaw i wyciśnij drugi "brzuszek". Tym razem mniejszy od tego dolnego. Znowu lekko unieś rękaw i wyciśnij główkę z ogonkiem w góry. Te beziki nie wiele rosną podczas suszenia i nie zmieniają kształtu. Do duszków bezowych wstawiam temperaturę 100 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Szufladę z duszkami umieszczam na środkowej półce nagrzanego piekarnika. Bezys suszę w ten sposób całe 100 minut. W trakcie pieczenia/suszenia nie zmieniam temperatury. Po wyłączeniu piekarnika lekko uchyl drzwiczki i trzymaj tak beziki do całkowitego wystudzenia piekarnika. Gotowe duszki bezowe zdejmuj z papieru do pieczenia i trzymaj kilka minut na kratce. Całkowicie przestudzone bezy można udekorować. Polecam namalować oczka i brozę. Do malowania możesz użyć drewnianego patyczka do szaszłyków, wykałaczki lub cienkiego, czystego pędzela. Jako jadalną farbę polecam roztopić odrobinę gorzkiej czekolady lub użyć żelw, bądź czarnego barwnika spożywczego.



WAMPIRZE CAKE - POPS

SKŁADNIKI:

- ▶ PRZEPIS NA CIASTO (NP. PÓŁ SZKL. MAKI PSZENNEJ, 20 G SKROBI KUKURYDZIANEJ, ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA, ¼ SZKL. CUKRU, 2 JAJKA, ¼ SZKL. MASŁA, STARTA SKÓRKA CYTRYNY LUB INNY)
- ▶ BIAŁA I CIEMNA CZEKOLADA
- ▶ MASA CUKROWA

PRZYGOTOWANIE:

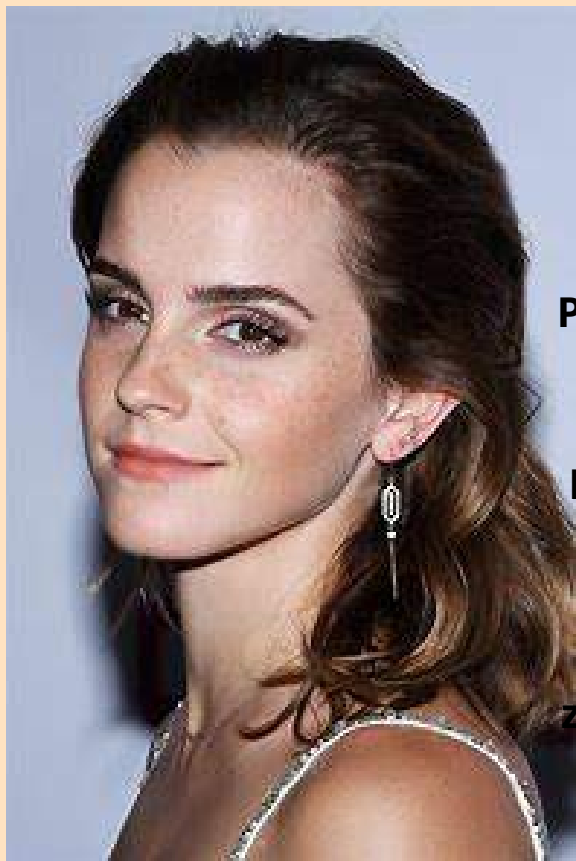
Ciasteczkowe kulki piekę od razu w specjalnej silikonowej foremce do lisaków. Najpierw przygotowuję ciasto na około 20 kuleczek: w misce mieszam suche składniki, dodaję pozostałe i wyrabiam mikserem na puszystą masę. Przelewam ją do formy. Zazwyczaj piekę ok. 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°. Dobra rada: po ostudzeniu kuleczek dobrze jest włożyć je na chwilę do lodówki, żeby były bardziej zwarte. Nadzie wam wypieczone kulki na patyczki do cake - pops. Powoli rozpuszczam kawałki białej czekolady w miseczce nad wrzącą wodą - w tak zwanej kąpieli wodnej. Raz po raz zanurzam w czekoladowej masie kulki na patyczkach. Ustawiam je na specjalnym stojaku do cake - popsów i wstawiam na chwilę do lodówki, aby polewa stwardniała. Teraz rozpuszczam ciemną czekoladę i przelewam ją do rękawa cukierniczego lub wykonanego z pergaminu różka. Ostrożnie rysuję fryzury à la Dracula oraz oczy i usta. Wampirze zęby można dokleić z masy cukrowej lub z wyciętych, małych kawałków białych pianek.



STRASZNEGO HALLOWEEN!

Emma Watson

aktorka



Emma Charlotte Duerre Watson urodziła się 15 kwietnia 1990 roku w Paryżu (Francja). W 2000 roku poszła na casting do ekranizacji książki J.K. Rowling - "Harry Potter i Kamień Filozoficzny". Emma udała się tam, nie licząc na zwycięstwo, przesłuchanie uznała za zabawę. Ku jej zdziwieniu otrzymała angaż do filmu. Za rolę zdobyła pozytywne opinie krytyków. W wieku 15 lat pojawiła się na okładce magazynu "Teen Vogue". Następnie wzięła udział w sesji zdjęciowej dla katalogu "Elle Girl". Od tamtej pory Emma zaczęła brać udział w wielu wywiadach i sesjach zdjęciowych. Po zakończeniu filmu "Harry Potter i Zakon Feniksa" skoncentrowała się na

W 2007 roku po raz pierwszy wystąpiła w filmie stacji BBC - "Zaczarowane baletki", gdzie wcieliła się w główną bohaterkę, Pauline Fossilacje. Została nominowana do nagrody Saturn, w kategorii najlepsza kreacja młodej aktorki.



PASOWANIE NA PIERWSZOKLASISTĘ



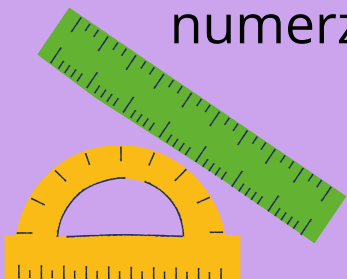
Mam na imię Dinuś i jestem smokiem. Bez obaw, zięję ogniem tylko czasami. Lubię dzieci. Chodzę do waszej szkoły wraz z moją opiekunką Alą, aktualnie uczennicą czwartej klasy. Dziś wspólnie opowiemy wam o najważniejszym wydarzeniu w życiu każdego pierwszaka, czyli – pasowaniu na ucznia.

- Alu, właściwie, dlaczego to pasowanie jest takie ważne?
- Od tego dnia oficjalnie wstępujesz w szeregi naszej szkolnej społeczności. Tym samym stajesz się pełnoprawnym uczniem naszej szkoły. To powód do dumy i radości.
- A jak dokładnie obchodzi się tę uroczystość?
- Tego dnia w sali teatralnej odbywa się akademie, na którą zaprasza się dyrekcję, nauczycieli oraz rodziców pierwszoklasistów.
- Wygląda na to, że to bardzo podniosła uroczystość?
- Tak, trzeba być wtedy ubranym na galowo. Uczniowie pierwszych klas deklamują wiersze i śpiewają piosenki, to ich pierwsze wystąpienie publiczne w nowej szkole.





- A który moment akademii jest najważniejszy?
- Najważniejszy moment to ten, w którym pan dyrektor dotyka twojego ramienia dużym ołówkiem, zostajesz wtedy pasowany na pierwszoklasistę
- Czy ty pamiętasz swoje pasowanie?
- Wprawdzie od tego czasu minęło już cztery lata, ale tak, pamiętam, to był dla mnie ważny moment.
- Towarzyszyła ci trema?
- Oj tak! Obawiałam się, że zapomnę swojej roli. W sali nie było niestety naszych rodziców, był to czas pandemii, trochę mi ich tam brakowało. Na szczęście nasza wychowawczyni dodawała nam otuchy i bardzo wspierała. Wszystko wypadło doskonale i po pasowaniu byliśmy bardzo szczęśliwi!
- Już niebawem kolejne klasy zostaną zaproszone do naszej szkolnej społeczności. Trzymamy za nich mocno kciuki i życzymy im samych miłych chwil w naszej szkole!
- Pamiętajcie, że zawsze możecie liczyć na pomoc wspaniałych wychowawców oraz nas, waszych szkolnych kolegów i do zobaczenia w następnym numerze *Koperniczków*.



Co nowego?

W październiku odbyło się kilka ciekawych wydarzeń w naszej szkole. Oto ich podsumowanie :)

Wycieczka klas 6a, 6b i 6c do Wrocławia

Uczniowie klas szóstych wraz z opiekunami: Panią Moniką Jasińską, Panią Dominiką Woskovicz, Panią Agnieszką Wroną oraz Panią Urszulą Stanaszek-Błaszczyk w dniach 19 i 20 października spędzili czas na wycieczce we Wrocławiu. Przewodnikiem, który opowiadał o historii Wrocławia, był były nauczyciel naszej szkoły Pan Michał Kolbusz.



Koncert dla św. Jana Pawła II

Dnia 20 X 2023 r. w SP Nr 24 odbył się wyjątkowy koncert dla św. Jana Pawła II. Jako wokalista wystąpił Pan bibliotekarz mgr Adam Dudek, natomiast oprawę słowną przedstawili uczniowie klasy 8A. Na końcu wszyscy obecni zaśpiewali ukochaną pieśń Papieża Polaka – „Barkę”.



Cyberbezpieczeństwo – spotkanie klas 6 z Panem Dzielnicowym

Dnia 25 października 2023 roku w Szkole Podstawowej Nr 24 odbyły się zajęcia z Panem dzielnicowym aspirantem Łukaszem Proszowskim dla klas 6 na temat: *Odpowiedzialności prawnej nieletnich. Cyberbezpieczeństwo.*





TARGI KSIĄŻKI



Międzynarodowe Targi Książki w Krakowie to cykliczna, dedykowana branży wydawniczo-księgarskiej impreza, organizowana od 1997 r. w Krakowie przez Targi w Krakowie Sp. z o.o.

Wydarzenie, wpisując się w program promocji czytelnictwa, jest otwarte dla szerokiej publiczności. Do grona wystawców należą: polskie i zagraniczne wydawnictwa, hurtownie książek, księgarnie, instytucje kultury, stowarzyszenia związane z rynkiem książki w Polsce, dystrybutorzy mediów elektronicznych, drukarnie oraz producenci papieru.

Międzynarodowe Targi Książki w Krakowie są firmowym znakiem miasta. Stały się strefą promocji dobrej książki, miejscem spotkań, wymiany myśli i dyskusji. W 2013 r. Kraków uhonorowano zaszczytnym tytułem Miasta Literatury UNESCO – jako jedno z siedmiu miast na świecie i drugie nieanglojęzyczne. Dlatego Kraków jest idealnym miejscem do organizacji międzynarodowej imprezy wydawniczo-czytelniczej.

Międzynarodowe Targi Książki w Krakowie® utrwalają wizerunek Krakowa i Małopolski jako regionu, który od wieków wyznacza kierunki rozwoju polskiej kultury, nadaje tempo zachodzącym zmianom, wpływa na gusta czytelnicze i kreuje literackie mody. Międzynarodowe Targi Książki w Krakowie odbyły się w dniach 26-29 października 2023 r..

Minuta z piłką



W OSTATNIM CZASIE W ŚWIECIE PIŁKI
NOŻNEJ DUŻO SIĘ DZIEJE. POLSKA
ZAGRAŁA MECZ Z MOŁDAWIĄ. PO
SŁABEJ PIERWSZEJ POŁOWIE
POLAKÓW NASI PIŁKARZE WZIĘLI SIĘ
DO ROBOTY. W 53 MINUCIE PO
ŚWIETNYM DOŚRODKOWANIU
PIOTRA ZIELIŃSKIEGO KAROL
ŚWIDERSKI UMIEŚCIŁ PIŁKĘ W
BRAMCE, DZIĘKI CZEMU POLSKA
ZACZĘŁA REMISOWAĆ. MIMO
ŚWIETNEJ GRY POLAKÓW I
DOMINOWANIA MECZU, SPOTKANIE
ZAKOŃCZYŁO SIĘ REMISEM. POLACY
BĘDĄ MIELI CIĘŻKĄ DROGĘ, BY
ZDOBYĆ AWANS NA MISTRZOSTWA
EUROPY.

RÓWNIEŻ W OSTATNIM
CZASIE ZASKAKUJĄCYM
MECZEM BYŁO
SPOTKANIE W KTÓRYM
BAYERN PRZEGRZAŁ
MECZ Z 3 LIGOWYM
SAARBRUCKEN MECZ
ZAKOŃCZYŁ SIĘ
WYNIKIEM 2-1 DLA 3
LIGOWCA

W NAJBLIŻSZYM CZASIE
NAJCIEKAWSZYMI
SPOTKANIAM I DO
OBEJRZENIA SĄ:

- BORUSSIA-NEWCASTLE
- PSG-AC MILAN
- TOTTENHAM-CHELSEA
- ARSENAL-SEVILLA

Jak sobie radzić z tremą?



Kiedy jesteś na konkursie bądź występie, na pewno nie raz złapała Cię trema.

W tym artykule dowiesz się, jak jej jej uniknąć ;)

Przed występem powtórz utwór jeszcze raz (będziesz wiedział, czy na pewno umiesz tekst w 120 %).

Staraj się utrzymywać kontakt wzrokowy z jakąś osobą siedzącą na widowni (doda Ci to pewności siebie).

Wybierz utwór, który będzie Ci odpowiadał w 100% (często uczestnicy wybierają trudne wiersze lub piosenki, które mają dla nich za wysoką tonację, dlatego Ty postaraj się dobrać poezję przystosowaną do Twoich umiejętności).

I najważniejsze: na scenie bądź sobą!

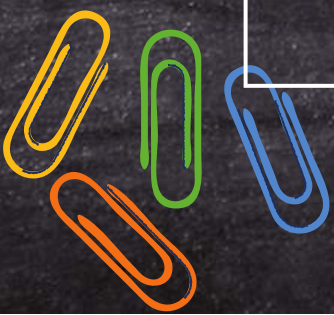


SPOSÓB NA NAUKĘ



Jednym ze sposobów na pamiętanie o przygotowaniu się na kartkówkę lub o odrobieniu zadania domowego jest zapisywanie sobie takich rzeczy w tabelce, umieszczonej w dobrze widocznym miejscu. Taką tabelkę można przygotować na tablicy lub na zwykłej kartce papieru czy na kawałku kartonu. Należy rozpisać sobie na niej dni tygodnia, a pod nimi kartkówki, sprawdziany i zadania zaplanowane na dany dzień. Jest to sposób, który pomaga usystematyzować naszą naukę. Oto przykład takiej tabelki.

poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
kartkówka matma potęgi	praca plastyka	dyktando polski	sprawdzian historia	flet muzyka
	sprawdzian angielski		zadanie j.polski	kartkówka religia
			robot informatyka	



Memy



CHINACH OPRACOWANO ROBOTA-GRODNIKA, KTÓRY DBA O DANĄ MU ROŚLINĘ. „PAJĄK” CAŁY CZAS SZUKA ODPOWIEDNIEGO MIEJSCA DO WYKONANIA NASŁONECZNIENIA, A JEŚLI ZAPOMINAMY SIĘ O PODLEWANIU, „PAJĄK” ZACZYNA GŁOŚNO TROCZYĆ I NIE PRZESTAJE DOPÓKI NIE PODLEJEMY.



Memy



Wczoraj i dziś 16 października

Wydarzenia w Polsce:



1325 - przyszły król Polski Kazimierz poślubił księżniczkę litewską Aldonę Annę Giedyminównę.

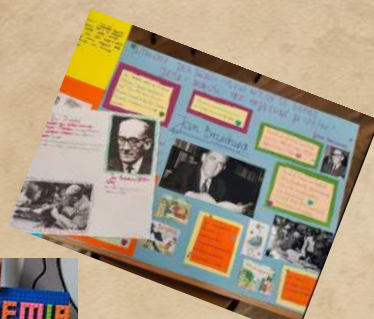
1384 - Jadwiga Andegaweńska została koronowana w katedrze wawelskiej na króla Polski.

1820 - w Krakowie rozpoczęto usypywanie Kopca Kościuszki.

1940 - oficjalnie utworzono warszawskie getto.

1991 - Sejm RP przyjął ustawę o ochronie przyrody.

2023 - uczniowie klas 4a, 4b, 4c Szkoły Podstawowej nr 24 w Tarnowie zaprezentowali w swoich pracach bajkowy świat Akademii Pana Kleksa.



*Dealing I know, I should have
left long ago — but you're so
interesting. I had to watch
I so*

*I you running. It's been
important like. It's been
but it looks so if you are in the
quite a session. You'll give up
temporarily.*



Wczoraj i dziś

16 października

Wydarzenia na świecie:

1737 - Kamczatkę nawiedziło trzęsienie ziemi o sile 9,3 stopnie w skali Richtera, które wywołało fale tsunami.

1817 - włoski archeolog Giovanni Battista Belzoni odkrył w Dolinie Królów grobowiec faraona Setiego I.

1846 - William Morton przeprowadził w Massachusetts General Hospital w Bostonie pierwszą udaną operację pod narkozą.

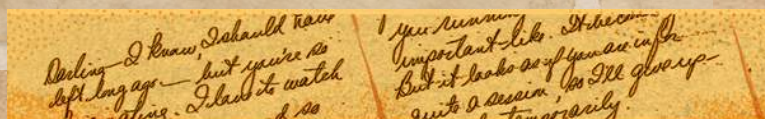
1923 - założono The Walt Disney Company

1964 - Chiny przeprowadziły swój pierwszy próbny wybuch bomby atomowej.

1978 - Arcybiskup Metropolita krakowski kardynał Karol Wojtyła został wybrany na papieża jako pierwsza osoba spoza Włoch od 456 lat, przyjął imię Jan Paweł II

- Wanda Rutkiewicz jako trzecia kobieta i pierwsza Europejka oraz pierwszy obywatel Polski weszła na szczyt Mount Everestu (8848 m n.p.m.)

2021 - NASA wystrzeliła sondę kosmiczną Lucy, która ma wykonać przeloty w pobliżu 8 planetoid



Pasja



Hip Hop

Pasja jest to coś wyjątkowego, co ma ogromne znaczenie dla jakości naszego życia. Pasja jest tym, co jest w środku - rodzi się w naszym wnętrzu. Pasja to kołatanie serca, błysk w oku, to coś, co kochasz. Moją pasją jest taniec. Taniec to bardzo szerokie pojęcie, które obejmuje różne style, m.in.: jazz, hip-hop, balet, taniec towarzyski, taniec współczesny, popping. Od kiedy pamiętam, uwielbiam tańczyć. W wieku 5 lat zaczęłam uczęszczać na zajęcia tańca towarzyskiego. Każdy trening sprawiał mi frajdę, a występy na turniejach dostarczały ogromną dawkę pozytywnych emocji. Szukając wciąż nowych wyzwań, po 5 latach zamieniłam taniec towarzyski na hip-hop. Od 3 lat trenuję hip-hop - to nie tylko techniczne kroki, ale przede wszystkim gesty dodawane do każdego ruchu oraz ekspresja i właściwa mimika odpowiadająca konkretnym emocjom. Hip-hop wywodzi się z grupy tańców o nazwie Street Dance. Asymiluje takie techniki hip-hopowe, jak locking, popping, czy funk. Jest tańcem o dużej swobodzie technicznej, jednak ma pewne zasady, których powinno się trzymać: feeling – czyli czucie muzyki, przekładające się na rytmiczny ruch, luz – płynność przy odpowiednich ruchach oraz izolacja – przede wszystkim górnej części ciała. Zachęcam wszystkich do spróbowania aktywności ruchowej jak taniec.



Autorzy i Autorki materiałów

Okładka: Ewa Skalska

Spis treści: Lena Gąsior 7a

Memy: Lena Gąsior 7a

Co nowego: Lena Gąsior 7a

Halloweenowe przepisy : Aleksandra Wolak 6B

Żarty i dowcipy: Julia Kieć 6A

Wczoraj i dziś 16 października: Laura Zelek 4B

Opieka merytoryczna - mgr Kinga Maj

Targi Książki - Lena Gąsior 7a

Pasowanie na pierwszoklasistę - Ala Gąsior klasa 4a

Minuta z piłką - Adrian Sus 7a

Pasja - Amelia Lechowicz 7a

Sposób na naukę - Matylda Kołodziej 4b

Trema - Zuzanna Golonka 6b



Nasze źródła

Memy: Bardziej lubię książki niż ludzi

Halloweenowe przepisy:

<https://www.garneczki.pl/blog/pomysly-na-przekaski-na-halloween/>,

<https://aniagotuje.pl/okazja/halloween/1>

Emmeline Pankhurst: wikipedia.org,


A. Pankhurst, „Wspaniałe kobiety, które zmieniły świat”

Wczoraj i dziś 16 października:

<https://pl.wikipedia.org>

Pozostałe grafiki: archiwum zdjęć Canva

Minuta z Piłką: flashscore.pl



Do zobaczenia
w grudniu!