



## Wydanie 1/2022

W numerze:

- St. Patrick's Day– s. 2- 3
- No backpack day! – s. 4 - 5
- Złote myśli – s. 6
- Niezbędnik ósmoklasisty – s. 7- 8
- Spring crossword – s. 9
- Gorąco polecam – s. 10
- Porozmawiajmy– s. 11
- Wielkanoc – pusty grób – s. 12
- Babka wielkanocna – s. 13-15



*Drodzy Czytelnicy!*

*Witamy w nowym wydaniu gazetki szkolnej, która niczym wielki kul czasu przeniesie nas z przeszłości w przyszłość. Cofniemy się do marcowych, wydarzeń, by troszkę powspominać, pobudzić do refleksji i poznać garść ciekawostek ze świata.*

*Prezentujemy szybką i przystępną powtórkę najważniejszych informacji z matematyki, niezbędną nie tylko dla ósmoklasistów. Proponujemy również, by poza nauką, wygospodarować sobie czas na relaks z dobrą książką.*

*W obliczu nowej sytuacji i chęci życzliwego przyjęcia dzieci z Ukrainy do grona uczniów naszej szkoły, zachęcamy do korzystania ze słowniczka przydatnych zwrotów w języku ukraińskim.*

*Świąteczny klimat przybliżą ostatnie artykuły, w których m.in. inspirujemy do nowego kulinarnego wyzwania.*

*Wszystkim Pracownikom i Uczniom naszej szkoły życzymy zdrowych, spokojnych, pełnych nadziei  
ŚWIĄT WIELKANOCNYCH!*

# ST. PATRICK'S DAY



St. Patrick is the patron of Ireland, although he was not Irish at all, but ... Brit. He came to the green island as a slave who was forced to work as a shepherd



Happy St.Patrick's Day !

The symbol is, of course, green, which is used to dye everything from beer to the river flowing through Chicago

St. Patrick is the most famous patron of Ireland. According to the legend he brought Christianity to the island, popularized the clover and freed Ireland from snakes. March 17th is considered the date of the saint's death and has been celebrated in Ireland for about 1500 years.



designed by freepik



The clover, which is an unofficial symbol of Ireland, is also associated with the holiday. Its three leaves symbolize the Holy Trinity.

A	R	G	D	L	S	I	M	C	A	K	C	G	O	S	Z	Z	P	B	H	G	I	J	M
E	C	V	R	F	T	K	S	A	K	M	A	Q	A	O	L	F	K	J	V	F	O	T	J
K	I	S	K	E	Q	R	R	W	N	Z	M	V	W	I	A	Y	Z	G	N	N	L	L	K
B	R	O	H	I	E	F	U	C	U	K	R	B	E	E	R	W	O	M	X	D	S	D	
L	F	N	Y	C	E	N	G	L	V	P	I	S	F	A	R	A	S	Y	Q	C	M	U	Y
V	A	B	A	E	P	A	K	O	A	L	R	H	E	L	E	C	A	B	E	R	E	C	H
E	C	B	E	I	D	M	J	G	A	J	A	P	O	K	A	Z	H	B	R	Z	J	T	P
M	A	R	C	H	Z	E	S	T	G	L	I	R	E	L	A	N	D	I	H	C	K	I	A
M	O	L	A	N	Z	B	A	I	P	U	N	H	A	Z	M	A	N	D	C	Z	M	A	T
Y	W	H	V	T	F	A	J	Y	K	U	B	N	O	J	E	A	I	R	P	A	S	K	R
S	E	V	E	N	T	E	E	N	T	H	O	N	W	M	O	D	S	M	A	W	G	O	I
K	U	B	A	J	S	T	G	D	O	B	W	D	W	K	M	W	Y	M	A	N	L	O	C
U	L	S	Y	W	E	S	L	T	R	A	N	A	U	R	W	E	D	U	B	L	I	N	K
S	P	I	E	C	L	O	W	E	R	I	E	L	W	K	O	A	P	V	K	V	E	G	O

- Patrick
- clover
- beer
- rainbow
- green
- march
- Ireland
- gold
- seventeenth
- Chicago
- Dublin



Opracowały: Sara Soczewka i Aleksandra Zembrowska z kl. 8b

# No backpack day!

Dnia 18 marca w naszej szkole odbyła się nowa akcja Samorządu Uczniowskiego pod hasłem „No backpack day”, która polegała na przyniesieniu zawartości plecaków w czymkolwiek innym niż ...plecak.

**Wasze pomysły przerosły nasze najśmielsze oczekiwania!**

**Oto nasza fotorelacja:**



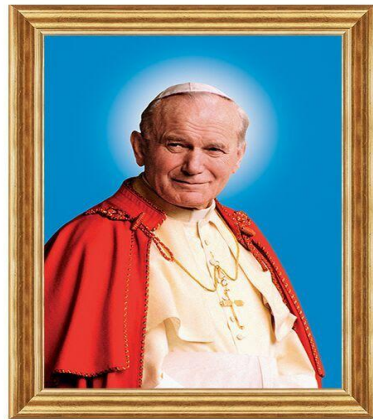


Opracowała: p. Ilona Prokopiuk

# Złote myśli

*Niedawno, dn. 02.04.2022r., obchodziliśmy siedemnastą rocznicę śmierci naszego papieża Polaka, Świętego Jana Pawła II.*

*Nie zapominajmy o jego przesłaniu!*



„Ziemio Polska! Ziemio Ojczysta!

Uwielbiaj Chrystusowy krzyż!

Brońcie krzyża, nie pozwólcie, aby imię Boże było obrażane w waszych sercach, w życiu rodzinnym czy społecznym.

Dziękujemy Bożej Opatrzności za to, że krzyż powrócił Do szkół, urzędów publicznych i szpitali. Niech on tam pozostanie! Niech przypomina o naszej chrześcijańskiej godności i narodowej tożsamości, o tym kim jesteśmy i dokąd zmierzamy i gdzie są nasze korzenie”

Święty Jan Paweł II



Opracowała: p. W. Czyrka

# Niezbędnik ósmoklasisty 2021-2022

## liczby pierwsze i liczby złożone

**liczba pierwsza** – naturalna liczba dodatnia, która ma tylko dwa dzielniki: 1 i samą siebie  
np. 2, 3, 5, 7, 11

**liczba złożona** – naturalna liczba dodatnia, która ma więcej niż dwa dzielniki: np. 4, 6, 48

**liczby 0 i 1 nie są ani liczbami pierwszymi ani liczbami złożonymi.**

## rozkład liczby na czynniki pierwsze

Przykład: 
$$\begin{array}{r} 39 \mid 3 \\ 13 \mid 13 \\ 1 \end{array} \quad 39 = 3 \cdot 13$$

## ułamki zwykłe

$$\frac{\text{licznik}}{\text{mianownik}}$$

Ułamek dodatni jest:

- ułamkiem właściwym, gdy:  
 $\text{licznik} < \text{mianownik}$
- ułamkiem niewłaściwym, gdy:  
 $\text{licznik} \geq \text{mianownik}$

## cechy podzielności liczb

Liczba dzieli się przez:

- 2** gdy jej ostatnia cyfra to: 2, 4, 6, 8 lub 0
- 4** gdy jej dwie ostatnie cyfry tworzą liczbę podzielną przez 4
- 5** gdy jej ostatnia cyfra to 0 lub 5
- 10** gdy jej ostatnia cyfra to 0
- 3** gdy suma jej cyfr jest liczbą podzielną przez 3
- 9** gdy suma jej cyfr jest liczbą podzielną przez 9

## liczba odwrotna do $a \neq 0$

$$\frac{1}{a} \quad (\text{liczba } 0 \text{ nie ma liczby odwrotnej})$$

## liczba przeciwna do $a$

$$-a \quad (\text{liczbą przeciwną do } 0 \text{ jest } 0)$$

## skala

  
1 : 3      1 : 1      2 : 1

**skala liczbowa na mapie**

np. 1 : 200 000

mapa	rzeczywistość
1 cm	200 000 cm
1 cm	2 000 m
1 cm	2 km

## rodzaje liczb

**liczby naturalne:** 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, ...

**liczby całkowite:** ..., -3, -2, -1, 0, 1, 2, 3, ...

**liczby wymierne:** liczby, które można przedstawić w postaci ułamka, w którym licznik i mianownik są całkowite, np. 3;  $\frac{1}{2}$ ; -0,25;  $-5\frac{1}{2}$  (mają rozwinięcie dziesiętne skończone lub nieskończone okresowe)

**liczby niewymierne:** liczby, których nie można przedstawić w postaci ułamka zwykłego, np.  $\sqrt{3}$ ,  $-\sqrt[3]{7}$ ,  $\pi$  (mają rozwinięcie dziesiętne nieskończone nieokresowe)

### ułamki i procenty

$$\frac{1}{100} = 0,01 = 1\%$$

$$\frac{1}{10} = 0,1 = 10\%$$

$$\frac{1}{5} = 0,2 = 20\%$$

$$\frac{1}{4} = 0,25 = 25\%$$

$$\frac{1}{2} = 0,5 = 50\%$$

$$\frac{3}{4} = 0,75 = 75\%$$

(ułamek dziesiętny nieskończony okresowy)

$$\frac{1}{3} = 0,3333 \dots = 0,(3) \approx 33\frac{1}{3}\%$$

### kwadraty i sześciiany liczb

$$11^2 = 121$$

$$12^2 = 144$$

$$13^2 = 169$$

$$14^2 = 196$$

$$15^2 = 225$$

$$16^2 = 256$$

$$17^2 = 289$$

$$18^2 = 324$$

$$19^2 = 361$$

$$2^3 = 8$$

$$3^3 = 27$$

$$4^3 = 64$$

$$5^3 = 125$$

$$6^3 = 216$$

$$7^3 = 343$$

$$8^3 = 512$$

$$9^3 = 729$$

### działania na potęgach

Dla  $a$  i  $b$  różnych od zera i dla liczb naturalnych  $m$  i  $n$ :

$$a^m \cdot a^n = a^{m+n}$$

$$a^m : a^n = \frac{a^m}{a^n} = a^{m-n}$$

$$a^m \cdot b^m = (a \cdot b)^m$$

$$a^m : b^m = \frac{a^m}{b^m} = \left(\frac{a}{b}\right)^m$$

$$(a^m)^n = a^{m \cdot n}$$

### pierwiastek kwadratowy

Dla dowolnej nieujemnej liczby  $a$ :

$$\sqrt{a} = b, \text{ gdy } b^2 = a$$

### pierwiastek sześcienny

Dla dowolnych liczb  $a$  i  $b$ :

$$\sqrt[3]{a} = b, \text{ gdy } b^3 = a$$

### potęga

Dla dowolnej liczby  $a$  i naturalnej liczby  $n$  większej od zera:

$$a^n = \underbrace{a \cdot a \cdot \dots \cdot a}_n$$

n czynników

podstawa potęgi

wykładnik potęgi

### wyrażenia algebraiczne

**Jednomian** - wyrażenie algebraiczne, które jest pojedynczą liczbą, pojedynczą literą lub iloczynem liczb i liter np.  $-5x^2v^3$

Jednomian zapisujemy w kolejności:  
znak  $\rightarrow$  czynnik liczbowy  $\rightarrow$  czynniki literowe w kolejności alfabetycznej

**Jednomiany podobne** - różnią się co najwyżej współczynnikami liczbowymi

**Suma algebraiczna** - suma jednomianów np.  $-2xy+4dk$

### średnia arytmetyczna

Średnia arytmetyczna zestawu liczb  $a_1, a_2, \dots, a_n$  jest równa sumie tych liczb podzielonej przez liczbę składników

$$\frac{a_1 + a_2 + \dots + a_n}{n}$$

### prawdopodobieństwo

$$P(A) = \frac{n_A}{N}$$

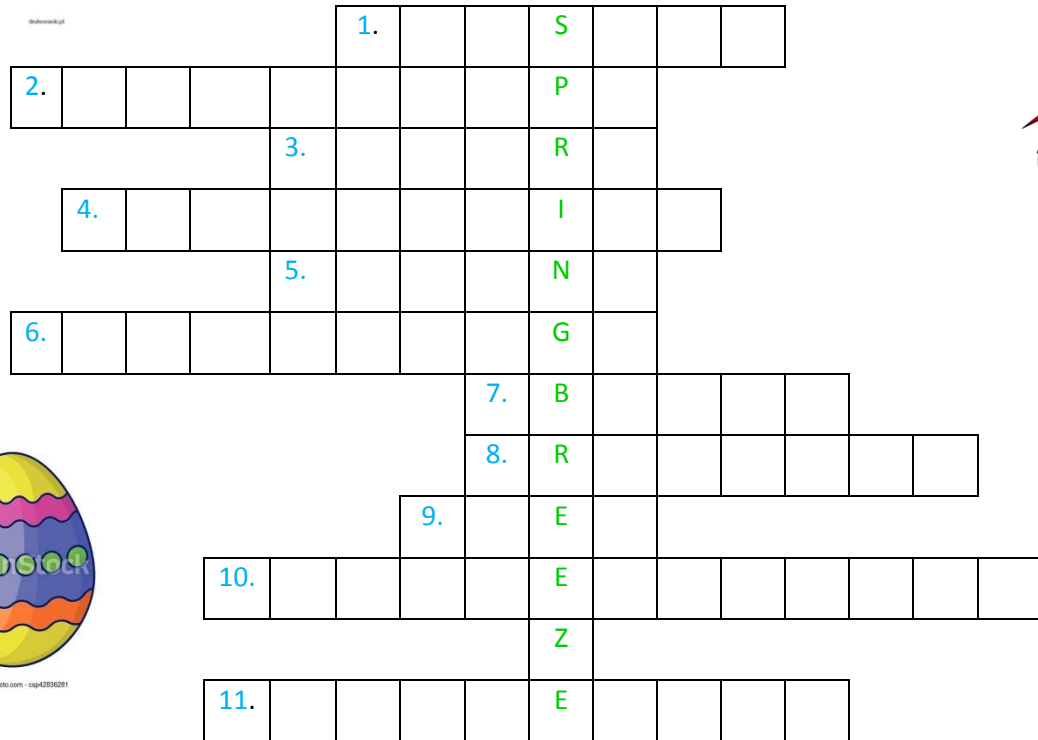
liczba zdarzeń sprzyjających zdarzeniu A

liczba wszystkich możliwych zdarzeń elementarnych

$$0 \leq P(A) \leq 1$$



# SPRING CROSSWORD



© CanStockPhoto.com - cop4285281

1. A holiday celebrated in spring.
2. First flowers in spring.
3. A bird that comes back to Poland from warm countries.
4. Yellow bell-shaped flowers.
5. Beautiful Feather.
6. What is decorated for Easter?
7. An animal symbolizing Easter.
8. Appears after rain on sunny days.
9. An insect pollinating flowers.
10. You go to church on Easter with it.
11. It has colorful wings.



drakowalk.pl

Opracowały: Blanka Roman i Nikola Kadej z 8d.

# GORĄCO POLECAM!



Przed egzaminami i „ostatnią prostą” obecnego roku szkolnego warto znaleźć czas na relaks a jest ku temu okazja! Wielkimi krokami zbliża się przerwa świąteczna i jeśli nie macie jeszcze pomysłu na zagospodarowanie wolnego czasu., ten artykuł jest dla Was!

*Może jakaś alternatywa dla oglądania telewizji?*

*Przybywam z pomocą!*

*Chciałabym polecić wam 2 książki, które podbiły moje serce.*

*Pierwsza książka nosi tytuł „P.S. I like you”, jest napisana przez Kasie West. Autorka jest znana z pisania romansów dla nastolatków. Nie zaskoczy Was więc fakt, że ta pozycja to słodkie lovestory. Bohaterką jest dziewczyna o imieniu Lily. Pewnego dnia podczas lekcji chemii, odczuwa nużenie, zagubiona w swoim świecie napisała fragment swojej ulubionej piosenki na ławce (nie róbcie tego w szkole). Nie spodziewała się jednak, że ktoś dopisze jej kolejne wersy. Tak zaczyna się wymiana wiadomości z nieznanym. Nie będę zdradzać fabuły, najlepiej poznać ją osobiście. A opowieść warta jest uwagi.*

*Druga książka jest zarówno dla chłopców jak i dziewczyn. Jest to kryminał Karen M. McManus pod tytułem „Jedno z nas kłamie”. Jest to bardzo ciekawy kryminał z zaskakującą, rozkręcającą się fabułą. W szkole grupa uczniów trafia za karę do kozy. Podczas „odsiadki” dzieje się coś, co zmienia życie bohaterów. Nie zdradzę jednak tajemnicy, co takiego się wydarzyło, ale zapewniam, że od książki ciężko się oderwać. Bohaterowie są bardzo ciekawi, charakterystyczni, bardzo różni od siebie. Podpowiem jeszcze, że scenariusz książki wykupił Netflix i niedługo pojawi się na naszych ekranach serial oparty na fabule książki. Lubicie tajemnicę, dreszczyk strachu, nutkę lovestory? To pozycja dla Was.*

*Mam nadzieję, że przeczytacie, którąś z poleconych przeze mnie książek. Sama uwielbiam chwilę z ciepłą herbatką/gorącą czekoladą i książeczką.*

*Bianka B. z kl. VIIIe*

# Porozmawiajmy

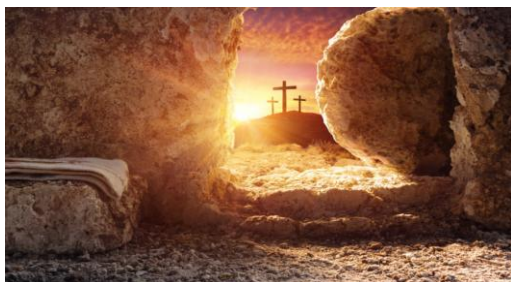


Grono uczniów naszej szkoły stopniowo powiększa się o dzieci przybywające z Ukrainy. W porozumieniu z nowymi kolegami i koleżankami pomogą Wam wybrane zwroty po ukraińsku z oryginalną wymową:

- **cześć** – Привіт (pryvit)
- **zapraszamy!** – Запрошуємо! (zaproszujemy)
- **pa!** – Па-па (pa-pa/)
- **jak masz na imię?** – Як тебе звати? (jak tebe zwaty)
- **bardzo mi miło** – Дуже приємно (duże przyjemno)
- **nazywam się...** – мене звати... (mene zwaty...)
- **czego ci potrzeba?** – що вам потрібно? (szczo wam potribno)
- **wszystko w porządku?** – Все в порядку? (wse w porjadku)
- **jak to jest po ukraińsku?** – як це є українською? (jak se je ukrajinskoju)
- **możecie mówić powoli?** – можете говорити повільно? (możete howoryty powil'no)
- **jak ci pomóc?** – як вам допомогти? (jak wam dopomohty)
- **chcesz coś zjeść?** – хочете щось з'їсти? (choczete szczoś zjisty)
- **chcesz się czegoś napić?** – Хотите щось випити? (choczete szczoś wypyty)
- **jaki jest twój numer telefonu?** – Який у вас номер телефону? (jakyj u was nomer telefonu)
- **proszę** – будь ласка (bud' laska)
- **dziękuję bardzo** – Дуже дякую (duże djakuju)
- **przepraszam** – перепрошую (pereproszuju)
- **nie ma za co!** – Нема за що (nema za szczo)
- **smacznego** – смачного [smacznoho]
- **na zdrowie** – будьмо [bud'mo]
- **jest / nie ma** – є / немає (je / nemaje)
- **tak / nie** – так / ні (tak / ni)
- **nie wiem** – я не знаю (ja ne znaju)
- **nie rozumiem** – я не розумію (ja ne rozumiju)
- **ile?** – скільки (skil'ky)
- **co** – що (szczo)
- **jak** – як (yak)
- **ile** – скільки (skil'ky)
- **kto** – хто (khto)
- **gdzie?** – де? (de)
- **skąd?** – звідки? (zwidky)
- **dokąd?** – куди? (kudy)
- **kiedy?** – коли? (koły)
- **od kiedy? do kiedy?** – відколи? доколи? (widkoły, dokoly)
- **ile masz lat?** – скільки тобі років? (skil'ky tobi rokiv?)
- **mam ... lat** – Я ... років (ja ... rokiv)
- **jak ci pomóc?** – як вам допомогти? (jak wam dopomohty)

Opracowała: p. Ilona Prokopiuk

## Wielkanoc – pusty grób

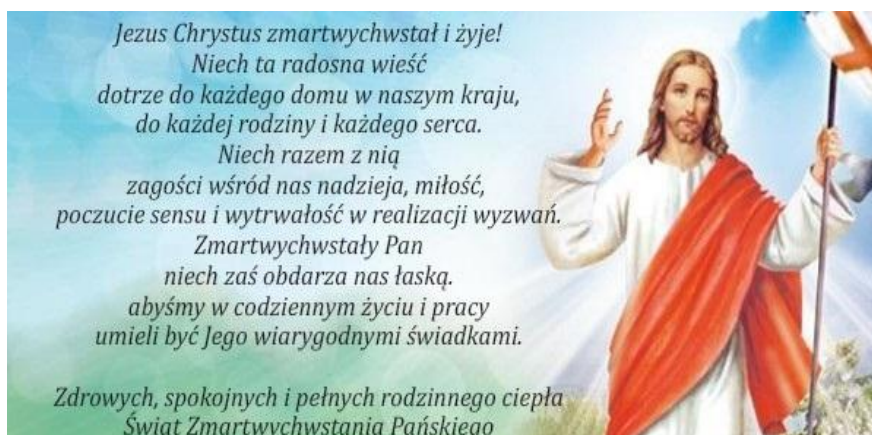


Uroczystość Zmartwychwstania Pańskiego jest największym świętem w Kościele. Celebracją tego zbawczego wydarzenia jest każda Msza Święta.

Zmartwychwstanie potwierdza, że Jezus jest Mesjaszem, który rzeczywiście przyniósł królestwo Boże, jest Panem życia – zwyciężył śmierć. W czasie każdej Mszy Świętej Jezus przychodzi do nas ze swoim pokojem i swoją nadzieją, która ma moc przemieniać nasze życie.



*Przychodzisz, Panie, mimo drzwi zamkniętych,  
Jezu zmartwychwstały ze śladami męki.  
Ty jesteś z nami, pošlij do nas Ducha.  
Panie nasz i Boże, uzdrów nasze życie.*



Życzy Szkolne Koło Caritas z opiekunem W. Czyrką

# Babka wielkanocna

## Babka wielkanocna



### SKŁADNIKI

4 jajka

200 g masła lub oleju roślinnego

skórka i sok z 1 cytryny

1 szklanka cukru (180 g)

1 łyżka cukru wanilinowego (lub 1 łyżeczka wanilii)

1 szklanka mąki pszennej tortowej (160 g)

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej (90 g)

1 łyżeczką proszku do pieczenia

do posmarowania formy: 1 łyżka masła i około 3 łyżek bułki tartej lub mielonych orzechów lub migdałów

### PRZYGOTOWANIE

Jajka ocieplić (lepiej się ubijają) - włożyć do miski, zalać bardzo ciepłą wodą z kranu i odstawić na kilkanaście minut, w razie potrzeby zmienić wodę na cieplejszą.

Przygotować formę na babkę z kominem pośrodku (śr. ok. 22 - 25 cm), posmarować ją 1 łyżką masła i wysypać bułką tartą lub mielonymi orzechami czy migdałami. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C (grzanie góra i dół bez termoobiegu).

Masło roztopić (olej delikatnie podgrzać w kąpielu). Do letniego tłuszczu dodać sok i skórę z cytryny, odstawić.

Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na jasną, gęstą i puszystą masę. W międzyczasie dodać cukier wanilinowy lub ziarenka wyskrobane z przepołowionej laski wanilii.

Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem z mąką ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia, wymieszać.

Do ubitych jajek dodać mieszankę mąki i zmikšować krótko na małych obrotach mikšera do połączenia się składników w jednolite ciasto (można przez chwilę mikšować mikšerem, później przez chwilę mieszać delikatnie szpatułką, później znów zmikšować).

Do ciasta wlać masło lub olej i zmikšować do połączenia się składników w jednolite ciasto. Ciasto będzie miało konsystencję podobną do budyniu. Masę wylać do przygotowanej formy i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 45 minut (do suchego patyczka).

Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Można upiec dzień wcześniej i trzymać w formie pod przykryciem.

Po ostudzeniu wyjąć babkę na paterę i posypać cukrem pudrem lub polukrować i obłożyć obranymi migdałami.

## *English recipe:*

### *INGREDIENTS:*

*4 eggs*

*200 g butter or vegetable oil*

*peel and juice of 1 lemon*

*1 cup sugar (180 g)*

*1 spoon vanilla sugar (or 1 vanilla pod)*

*1 cup whole wheat cake flour (160 g)*

*1/2 cup potato flour (90 g)*

*1 teaspoon baking powder*

*to grease the baking pan: 1 spoon butter and about 3 spoons breadcrumbs or ground nuts or almonds*

### PREPARATION:

*Warm the eggs (they whip better) - put them in a bowl, pour over with very warm tap water and set aside for several minutes, if necessary change the water to warmer one.*

*Prepare a muffin tin with a chimney in the middle (diameter about 22 - 25 cm), grease it with 1 tablespoon of butter and sprinkle with breadcrumbs or ground nuts or almonds. Preheat the oven to 170 degrees C (heating up and down without the fan).*

*Melt the butter (gently heat the oil in a bath). To the lukewarm fat add lemon juice and zest, set aside.*

*Crack the eggs into a larger bowl, add the sugar and beat for about 10 minutes until light, thick and fluffy. In the meantime, add vanilla sugar or seeds scraped from a vanilla bean.*

*Sift the wheat flour together with the potato flour and baking powder into another bowl and mix.*

*Add the flour mixture to the beaten eggs and mix briefly on low speed of a mixer until the ingredients combine into a smooth batter (you can mix with a mixer for a while, then stir gently with a spatula for a while, then mix again).*

*Pour the butter or oil into the batter and mix until the ingredients are combined into a smooth batter. The batter will have a consistency similar to pudding. Pour the batter into the prepared tin and place in the oven. Bake for about 45 minutes (until dry).*

*Remove and cool after baking. You can bake the day before and keep in the tin under the lid.*

*Once cooled, remove the cake to a serving platter and sprinkle with powdered sugar or glaze and top with peeled almonds.*

Opracowała: Dominika M. z kl. Vd



### REDAKCJA:

Nauczyciele: p. Wiesława Czyrka, p. Anita Miazga, p. Małgorzata Pytlak

Uczniowie: Dominika Michalak kl. 5d, Sara Soczewka i Aleksandra Zembrowska kl. 8b, Blanka Roman i Nikola Kadej kl. 8d, Bianka Baraniak kl. 8e

Opiekun gazetki: Ilona Prokopiuk