

Gazetka Uczniowska

Szkoły w Murowanej Goślinie

Sukces

MUROWANY

przy Zespole Szkół im. gen. D. Chłapowskiego w Bolechowie

DWUMIESIĘCZNIK * ROK V * NR 19 * 30.05.2015 * CENA 1 zł

Wydanie specjalne na III Szkolną Majówkę

W numerze m.in.:

- Zmiany w składzie redakcji
- „Co po szkole”?
- Aktualności
- Relacje z praktyk zawodowych
- Przepis na... majowy miodek
- Oferta edukacyjna szkoły
- Wspomnienie o prof. Bartoszewskim



Z naszym długopisem - zdasz każdy egzamin...



Witam Wszystkich!

Nazywam się Michalina Modlibowska, chodzę do trzeciej klasy technikum żywienia i od tego wydania będę redaktorką naczelną „Sukcesu Murowanego”. Funkcję tę przejmuję po Mateuszu Jarzyńskim, który nie raz i nie dwa, udowadniał, że gazetka szkolna nie musi być nudną lekturą. Mam nadzieję, że moja praca spodoba się Wam - Czytelnikom. Mam bardzo dużo pasji, więc z każdym numerem będę starała się przekazać część siebie i zespołu gazetki.

Za każdym razem wraz z całym zespołem będziemy próbować Was zaskakiwać i dostarczać miłej lektury.

Co po szkole?

Takie właśnie zadałam Wicedyrektor Małgorzacie Krzysztoń, która równocześnie jest doradcą zawodowym. Oto efekty naszej rozmowy:

Michalina Modlibowska: JAKIE SĄ, PANI ZDANIEM, ZAWODY PRZYSZŁOŚCI?

Małgorzata Krzysztoń: Moim zdaniem, zawody przyszłości to takie, które należą do grupy zawodów związanych z nowymi technologiami informatycznymi, z badaniami naukowymi w dziedzinie zdrowia, z organizacją czasu wolnego oraz z promowaniem zdrowego stylu życia.

MM: W JAKICH KIERUNKACH „OPLACA SIĘ” PODNOSIĆ SWOJE KWALIFIKACJE?

MK: Nawiązując do pytania pierwszego, można powiedzieć, że prężnie rozwija się branża IT i że w każdym zawodzie mamy elementy z nią związane. Może właśnie dlatego warto połączyć to, co nas interesuje z tym, czego oczekuje od nas ciągle rozwijająca się gospodarka.

MM: CZY ZDANIE MATURY I STUDIA SĄ KONIECZNE DO OSIĄGNIĘCIA SUKCESU ZAWODOWEGO?

MK: Trudno powiedzieć, że są „konieczne”, ale na pewno dają więcej możliwości rozwoju, zdobywania wiedzy, podnoszenia kwalifikacji. Mogą być trampoliną do dalszego rozwoju. Nie jest to jednak wyznacznik tego, czy osiągniemy sukces czy też nie. Warto tu przytoczyć słynne powiedzenie Benjamina Franklina: „Geniusz bez wykształcenia jest jak nieoszlifowany diament” i zwrócić uwagę na fakt, iż nie zawsze się ono sprawdza. Historia nauki zna przypadki ludzi, którzy nie odebrawszy starannego, akademickiego wykształcenia, osiągnęli to, co dla innych bywa nieosiągalne.

MM: NA JAKIE ZAWODY JEST ZAPOTRZEBOWANIE, A JAKICH JEST NADMIAR NA RYNKU PRACY?

MK: Zawody, na które warto zwrócić uwagę: **researcher** - nazywany też menedżerem, brokerem albo selektorem informacji, zajmuje się

profesjonalnym wyszukiwaniem informacji w internecie, archiwach i źródłach osobowych, **dydaktyk medialny** - osoba na tym stanowisku projektuje oprogramowanie umożliwiające e-learning i przenosi wiedzę z książek na bardziej nowoczesne nośniki, takie jak platformy internetowe lub płyty CD; w dobie cyfryzacji jest to zawód, który z roku na rok coraz bardziej zyskuje na popularności, jednak wymaga wiedzy i doświadczenia z paru dziedzin jednocześnie, **edukator zdrowia** - tworzy i realizuje strategię rozwiązywania problemów zdrowotnych, często poprzez nauczanie o - szeroko rozumianej - profilaktyce zdrowia, tworzy nowoczesne programy edukacyjne wdrażane przez media i instytucje zdrowia publicznego tj. zakłady opieki zdrowotnej, szkoły, zakłady pracy, administrację publiczną, **specjalista ds. zarządzania wiedzą** - dba o infrastrukturę informacyjną firmy, począwszy od poczty e-mailowej czy intranetu, tworzy nowe kanały informacyjne, ułatwiające nawiązywanie komunikacji oraz dbanie o jakość współpracy między działami i oddziałami firmy, dba o zmniejszenie barier językowych, geograficznych. Inne pożądane zawody to: **coach, networker, personal brander, vloger**. To tylko kilka propozycji – każdy powinien dobrze się zastanowić nad dokonywanym wyborem i mieć świadomość tego, iż w obecnych czasach musimy być przygotowani na zmianę nie tylko miejsca pracy, ale również wykonywanego zawodu i ciągle doskonalenie się. Jeżeli natomiast chodzi o zawody nadwyżkowe, to zgodnie z danymi udostępnianymi przez Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, w Urzędach Pracy w ogólnej liczbie absolwentów studiów wyższych objętych bezrobociem około 25% to absolwenci kierunków ekonomicznych i administracyjnych, 15% –

kierunków pedagogicznych, ok. 14% – kierunków społecznych, a 8% – innych kierunków humanistycznych.

MM: CZY SZKOŁY PONADGIMNAZJALNE TYPU TECHNIKUM LUB SZKOŁA ZAWODOWA PRZYGOWOWUJĄ UCZNIÓW LEPIEJ DO WKROCZENIA NA RYNEK PRACY?

MK: Uczniowie szkoły zawodowej już w wieku 16 lat wkraczają na rynek pracy. Łączą pracę z nauką – a to nie jest takie proste. Patrzą jednak długofalowo – zdobywają wiedzę, mają szansę na zdobycie wykształcenia, a jednocześnie zdobywają doświadczenie zawodowe. Szkoła zawodowa nie zamyka im drogi do studiowania – wydłuża ją jedynie o rok. Trzy lata szkoły zawodowej, dwa lata liceum dla dorosłych z możliwością zdania egzaminu maturalnego i można potem podjąć studia. W technikum nauka trwa cztery lata, ale w cyklu kształcenia uczniowie odbywają tylko miesięczne praktyki. To zbyt krótki czas, żeby dobrze poznać wykonywany zawód i zdobyć doświadczenie zawodowe.

Wycieczka na Dolny Śląsk

W dniach 20-21 maja, grupa młodzieży pod opieką: D. Borejszy – Wysockiej, I. Ellert, K. Wrześcińskiej, udała się na podbój Dolnego Śląska. Punktem docelowym było miasto Wrocław. Zwiedzanie rozpoczęto od wrocławskiego zoo. Największą atrakcją okazało się Afrykarium – pierwsze w Polsce oceanarium, powstałe w 2014r. Następnie udano się na

rejs statkiem po Odrze. Z innej perspektywy oglądano miasto. Z przewodnikiem udano się w kierunku Ostrowa Tumskiego, by zwiedzić otoczony wodami gród, który dał początek miastu i mieści wspaniałe zabytki architektoniczne. Obejrzano też Katedrę św. Jana Chrzciciela oraz charakterystyczne dla wyspy mosty. Drugiego dnia grupa dojechała do miejscowości Jugowice, by zwiedzić sztolnię „Włodarz”. Jest to jedna z wielu części wchodzących w skład tzw. konstrukcji „Reise” – „Olbrzym”, jaką hitlerowcy zaczęli budować w Górach Sowich w 1943r. Jest to połączona ze sobą sieć korytarzy i jaskiń wybudowanych przez więźniów obozów pracy. Do dziś spekuluje się o celu jej tworzenia i jest to zagadka dla badaczy tego okresu. Następnie grupa trafiła do Książa, aby zwiedzić wraz z przewodnikiem budowlę księcia świdnicko – jaworskiego Bolka Surowego, potem ogrody i stajnie zamkowe oraz wchodzącą w skład obiektów Palmiarnię. Do Murowanej Gośliny wycieczkowicze wrócili wieczorem z dobrymi wspomnieniami z Dolnego Śląska.

Czas na zawodowców

Nie tylko MEN, szkolnictwo wyższe, powiat, ale też nasza szkoła od lat promuje zawodowców. Nie mogło nas też zabraknąć 24 kwietnia w projekcie – „Zawodowo jest lepiej!” Poznański Dzień Zawodowców. Jak zwykle, przygotowaliśmy mnóstwo kulinarnych atrakcji, m.in. ubijanie piany z białek widelcem na czas. Na naszym stoisku cyklicznie odbywały się pokazy: sushi, bliny ziemniaczane z mixem sałat i winegretem zielonym oraz karmelizowanym żółtkiem oraz minibrowni z karmelem i

stokrotką. Na scenie poznańskiej Areny, nasze uczennice klas żywieniowych- Andżelika Piechowiak i Michalina Modlibowska, pokazały jak flambirować naleśniki, aby wydobyć z nich subtelny smak.

Jak radzić sobie ze stresem?

Jesteśmy w okresie matur i egzaminów zawodowych, poszukiwania pracy, więc doświadczamy teraz prawdopodobnie największego stresu w naszym życiu, dlatego szkolna psycholog – Marlena Tejszerska przygotowała dla was kilka rad jak sobie z tym poradzić.

Zbliża się czas egzaminów zawodowych. Stres, który towarzyszy ci przed i w trakcie egzaminów jest zjawiskiem całkowicie naturalnym. Okazuje się jednak, że natężenie stresu i jego wpływ na twoje działanie zależy w dużej mierze od ciebie.

Oto kilka rad, jak zmniejszyć stres w trakcie nauki do egzaminu:

- Szczegółowo zaplanuj naukę przed egzaminem – rozpisz na kartce papieru: ile dni zostało do egzaminu, jaką partię materiału zamierzasz opanować każdego dnia i ile czasu w ciągu dnia poświęcisz na dany temat. Zaczynij naukę od zagadnień trudniejszych, potem przejdź do łatwiejszych. Znajdź także czas na powtórki już przyswojonego materiału.
 - Nie myśl tylko o ocenie jaką chcesz zdobyć, ale o sposobie doprowadzenia do tej oceny.
-

- Ucząc się rób nietypowe notatki, rysunki, podkreślaj istotne informacje kolorem. W ten sposób zaangażujesz do pracy obie półkule, a na egzaminie łatwiej będzie ci wrócić do posiadanych informacji.

- Pamiętaj o śnie – sen pomaga utrwalić się nowo zdobytej wiedzy i połączyć się z wiedzą wcześniej przyswojoną. Nie ucz się do późnej nocy, jeśli jesteś zmęczony i tak niewiele zapamiętasz.

- Nie zapomnij o relaksie – naukę przeplataj z odpoczynkiem, ulubionym zajęciem. Dzień przed egzaminem zrelaksuj się, nauka na ostatnią chwilę i tak nie przynosi oczekiwanych efektów.

Docień pozytywny wpływ stresu! Jeśli dobrze się przygotujesz i opanujesz materiał to lekki stres pomoże ci szybko zmobilizować się podczas egzaminu, skoncentrować się na zadaniu i sprawnie skorzystać z wiedzy co pozwoli ci lepiej wypaść na egzaminie.

A jeśli stres dopadnie cię w trakcie trwania egzaminu:

- Nie myśl o ocenie, której nie chcesz dostać, ale zastanów się, w jaki sposób najlepiej wykonać zadanie.

- Kiedy dostaniesz pytanie/zadanie i nagle pojawi się pustka w głowie oraz myśl w stylu „nic nie umiem” - nie panikuj, tylko pomyśl, że wiedzę i umiejętności z danego przedmiotu zdobywałeś przez cały rok szkolny, ba – całe dotychczasowe życie, a teraz tylko na chwilę straciłeś do niej dostęp. Odetchnij głęboko i postaraj się spokojnie przeszukać pamięć.

- Zaczynij od zadań, na które znasz rozwiązanie. Zadania, które sprawiają ci kłopot zostaw na koniec.

- Pamiętaj o oddechu! Kiedy egzamin cię przeraża i pod wpływem silnego stresu wstrzymujesz oddech, to zmniejszasz dopływ tlenu i tym samym ograniczasz sobie dostęp do posiadanej wiedzy.

- Przed egzaminem zjedz coś – pusty żołądek na pewno nie pomoże ci skupić się na zadaniu.

Łatwiej będzie ci znieść stres, jeśli twoja potrzeba sukcesu ma umiarkowane natężenie. To dobrze, że starasz się zdać egzamin, ale świat się nie zawali, jeśli powinie ci się noga. **Powodzenia! Marlena Tejszerska**

Jak to na praktykach było...

Klasa III TŻ odbyła w marcu miesięczne praktyki w najlepszych hotelach i restauracjach w Poznaniu (i nie tylko) oraz na promie Unity Line. Oto jak ten czas wspominają praktykantki:

Praktyki Unity Line

Na promie Wolin już od pierwszego dnia naszego pobytu panowała bardzo miła atmosfera. Wszyscy ciepło nas przyjęli. Zostałyśmy zakwaterowane, oprowadzone po promie, podzielone w pary, w których później miałyśmy pracować. Następnie zapoznano nas z przepisami BHP. Po pracy w wolnym czasie miałyśmy możliwość korzystania z siłowni, sali telewizyjnej, MESY (całodobowego dostępu do zimnego bufetu). W czasie postoju mogłyśmy zejść z promu. Odbyłyśmy szkolenie z zakresu pracy w kuchni – obejmowałyśmy pracę przy obróbce wstępnej oraz podstawowej podczas sporządzania potraw serwowanych dla kierowców i pasażerów w Cafeterii, dla załogi i serwisu technicznego promu w mesie załogowej, a także cafeterii i sekcji kierowców – przy sprzątanii sali konsumpcyjnej,

serwowaniu deserów, sprzedaży napojów, serwowaniu dań gorących z bufetu. Nie da się ukryć, że pracując w trybie całodobowym, zmęczenie nie raz dawało się w znaki. Mimo to, z pełnym przekonaniem mogę powiedzieć, że gdyby była taka możliwość wróciłabym tam na pewno. Jest to nowe przeżycie, które kiedyś będzie warte wspomnień. Fantastyczny klimat, przemiła atmosfera, świetna załoga. Przygoda warta polecenia.

Hotel Jaśmin

Swoje praktyki odbyłam w trzygwiazdkowym hotelu-restauracji Jaśmin. Miałam przyjemność współpracować z bardzo dobrymi kucharzami. W kuchni miałam przyjemność pracować zaledwie kilka razy, lecz szef nie trwonił czasu i przekazywał mi tajniki pracy w lokalach gastronomicznych. Nie tylko dawał mi świetne rady na temat samego gotowania, ale również, jak radzić sobie będąc szefem wielu młodych ludzi. Pan Tomasz zatem odkrył przede mną nie tylko tajniki swojej kuchni, ale też jak być liderem w kuchni. Większość dni jednak spędzałam w restauracji, jako kelnerka. Rano, przychodząc do pracy do moich obowiązków należało nakryć i przystroić stoły w części restauracyjnej. Potem z biegiem godzin zbierałam zamówienia oraz podawałam gościom wybrane z karty dania. Brzmi na łatwe zadanie.



Kilka razy jednak przez pomyłkę zносиłam danie nie temu klientowi, który je zamówił. Bardzo zawstydzające sytuacje, z których nieźle trzeba się tłumaczyć nie tylko klientowi, co również szefowi. Spotkałam się jednak w wielką wyrozumiałością z obu stron... Pierwsze moje wyzwanie pt. "nalej rosół do bulionówki" okazało się porażką, ponieważ już pierwszemu gościowi wylałam zupę na koszulę. Na szczęście pan nie był zbyt nerwowy i obyło się bez przykrych scen. Przeprosiłam i kontynuowałam swoje zadanie, tym razem jeszcze bardziej uważnie choć poziom zdenerwowania był bardzo wysoki. Praktyki w Jaśminie bardzo mi się podobały, świetni ludzie, domowa atmosfera. Praca, do której bardzo chętnie się przychodzi.

AS

Hotel Mercury

Pierwszego dnia praktyk w Hotelu Mercury w Poznaniu zostałam przeszkolona w zakresie BHP, a następnie oprowadzona po hotelu i przydzielono mi moje obowiązki.



Zajmowałam się obsługą gości w restauracji. Udzielałam informacji, przyjmowałam ich na śniadania, które trwały od 6.00-10.00, podawałam jajecznicę, omlety czy też gofry. Podczas obsługi konferencji parzyłam gościom kawę, herbatę i podawałam słodkie dodatki. W wolnych chwilach, zbierałam naczynia, sprzątałam salę restauracyjną, odkurzałam,

zmieniałam obrusy i myłam okna. Gdy było mało gości składałam serwetki czy też polerowałam sztuce. Po dziesięciu dniach obsługi gości przydzielono mnie do kuchni, gdzie poznałam wspaniałych ludzi, którzy wiele mnie nauczyli. Rano zaczynałam pracę od godziny 7 przygotowywałam śniadania, sporządzałam sałatki, smażyłam naleśniki, które później trzeba było smarować serem albo przekładać słodkim nadzieniem o smaku truskawki. W kolejnych dniach robiłam kanapki do baru, kroiłam owoce na półmiski, filetowałam ryby, obierałam krewetki, wybijałam jajka i robiłam koreczki. Szef kuchni nauczył mnie sporządzania pesto i przeróżnych sosów, które robię teraz sama w domu. Około godziny 11 wszyscy praktykanci mieli przerwę, podczas której każdy dzielił się swoimi wrażeniami. W kuchni pracowałam w parze z Francuzem, z którym musiałam współpracować i podzielić się pracą. Początki były trudne, ponieważ nie mogliśmy się porozumieć, ale z dnia na dzień było coraz lepiej, nauczyliśmy się nawzajem on mnie francuskiego, a ja go polskiego. Stąd nauka – trzeba uczyć się języków obcych! Praktyka w Hotelu Mercury była dla mnie cennym doświadczeniem, ponieważ podszkoliłam język angielski oraz nabyłam nowych umiejętności, które na pewno mi się przydadzą. Otrzymałam od swoich przełożonych wiele cennych rad i zawsze służyli mi pomocą. Każdy pracownik charakteryzował się dużą cierpliwością i chęcią pomocy.



KN

Hotel Andersia

Pierwszy dzień zaczęliśmy od poznania nowych ludzi i od szkolenia bhp. Swój pierwszy tydzień zaczęłam od działu F&B, ale niestety większość czasu poświęcałam tylko na polerowaniu szkła i sztućców. W drugim tygodniu praktyk trafiłam do kuchni. W trzecim tygodniu swoich praktyk miałam dział F&B. Znowu polerowałam szkło i sztućce, ale również miałam zwozić wózki z brudnymi naczyniami. Były momenty, gdy obsługiwałam klientów. Ostatni tydzień praktyk spędziłam w kuchni. Pomagałam Pani Izie w robieniu sałatek i w krojeniu sera, a Patrykowi w szaszłykach.

IR



Majowy Miodek

Syrop z mniszka lekarskiego, zwany jest także miodkiem majowym ze względu na barwę, konsystencję i smak zbliżony do miodu. Medycyna ludowa przypisuje mniszkowi właściwości wzmacniające i oczyszczające organizm, szczególnie przy schorzeniach wątroby. Jest skarbnicą cennych substancji - sok mleczny znajdujący się we wszystkich częściach mniszka zawiera inulinę, kwas krzemowy i lakton (laktukopikryna), witaminy z grup A, B, C, D - warto więc poczytać o jego zdrowotnych właściwościach. Syrop z kwiatów mniszka jest dobry na gardło, odporność, pomocny przy przeziębieniach, a do tego smaczny i

aromatyczny - polecam do naleśników i deserów. Ruszajcie zatem na polanę zrywać kwiaty.

Składniki:

500-700 kwiatów mniszka lekarskiego (bez łodyg); 1,5 l wody; 1,5 kg cukru; 3 cytryny.

Przygotowanie:

Zerwane kwiaty wykładamy na gazetę, żeby wyszły z nich owady. ☺ Następnie wkładamy je do wysokiego garnka, zalewamy wodą i dodajemy pokrojoną w plastry cytrynę. Całość zagotowujemy i gotujemy przez 15 minut. Zostawiamy na 24h. Po tym czasie precedzamy wywar, do płynu dosypujemy cukier i gotujemy na wolnym ogniu ok. 2-3 godziny. Jeśli chcecie, aby miód miał gęstsza konsystencję, użyjcie mniej wody.

Wspomnienie o Władysławie Bartoszewskim

24 kwietnia 2015 roku odszedł profesor Władysław Bartoszewski, miał 93 lata. Był rodowitym warszawiakiem, dziennikarzem, pisarzem, działaczem społecznym oraz żołnierzem Armii Krajowej. Współpracował z Radą Pomocy Żydom "Żegota", uczestniczył w powstaniu warszawskim.

Zawsze gotowy do działania w sprawach Polski. Jeden z ostatnich już osób, które wychowywały się w okresie II wojny światowej i przeżyły tragedię okupacji.



Kiedy wybuchła II wojna światowa Bartoszewski miał siedemnaście lat. Jako młody człowiek został zatrzymany na Żoliborzu w masowej obławie zorganizowanej przez okupantów niemieckich. Stał się więźniem niemieckiego obozu koncentracyjnego Auschwitz.

Władysław Bartoszewski był silnie związany z Muzeum Auschwitz. Był twórcą Fundacji Auschwitz-Birkenau, której celem jest gromadzenie funduszy na zachowanie autentyczności przestrzeni i pozostałości poobozowych. Odejście Władysława Bartoszewskiego to ogromna strata dla Polski. Całe życie służył swojej ojczyźnie.

Zapraszamy do naszej szkoły! Rekrutacja trwa!



**ZESPÓŁ SZKÓŁ
IM. GEN. DEZYDEREGO CHŁAPOWSKIEGO
W BOLECHOWIE**



serdecznie zaprasza absolwentów gimnazjum

SZKOŁA W BOLECHOWIE

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA OGÓLNOKSZTAŁCĄCA:

- warsztaty prawnicze lub kynologiczne, wolontariat
- projekty, programy np. GLOBE

KLASA SPORTOWO-OBRONNĄ:

- warsztaty prawnicze lub kynologiczne
- zajęcia sportowe (strzelectwo, biegi na orientację, tory sprawnościowe)

KLASA WOJSKOWA – NOWOŚĆ:

- zajęcia przygotowujące do egzaminów sprawnościowych w służbach mundurowych
- patronat Instytutu Historii UAM

TECHNIKUM

TECHNIKUM LOGISTYK:

- Laboratoria Wirtualne – współpraca z Wyższą Szkołą Logistyki

TECHNIK INFORMATYK:

- Akademia Cisco

SZKOŁA W MUROWANEJ GOŚLINIE

TECHNIKUM

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH:

- praktyki m.in. na promach Unity Line
- warsztaty kulinarne

TECHNIK HOTELARSTWA:

- praktyki w renomowanych hotelach

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

KLASA PATRONACKA firmy SOLARIS BUS & COACH SA (monter mechatronik)

KLASY RZEMIEŚLNICZE wielozawodowe

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH

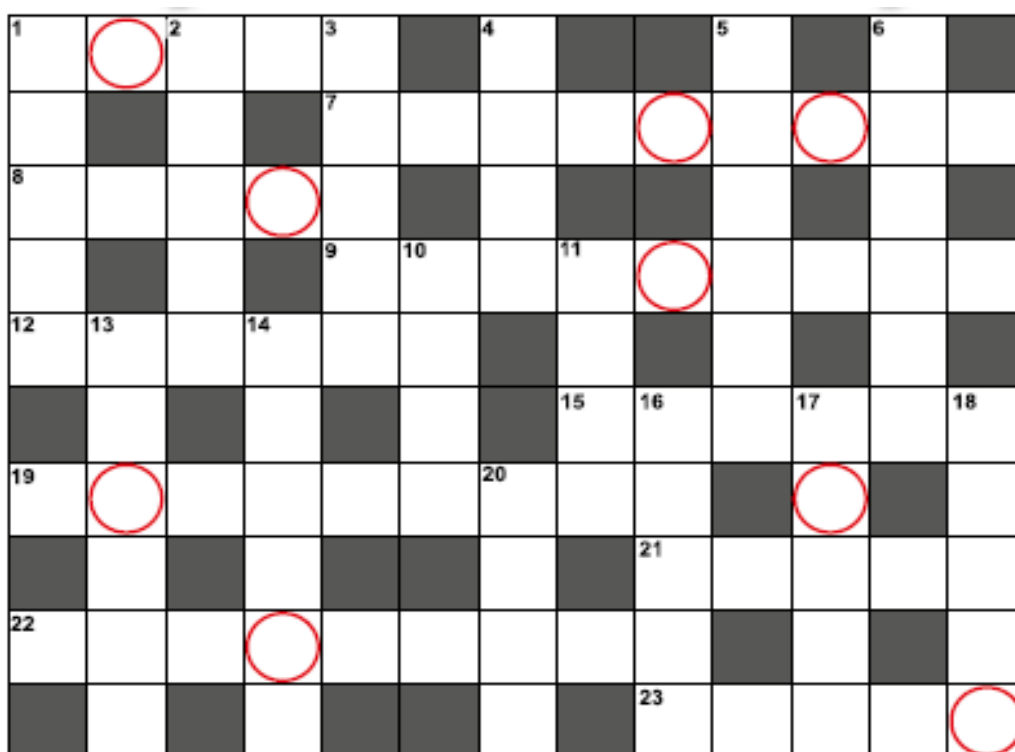
NAUKA BEZPŁATNA!

- absolwenci ZSZ roku szkolnego 2014/2015
- rekrutacja do klasy II

DWUMIESIĘCZNIK *Sukces Murowany*

Redakcja wydania: M. Modlibowska – red. naczelna, A. Pędzińska – zastępca red. naczelnego, K. Nowak – skarbnik, M. Grudzień – sekretarz redakcji, P. Rzadkiewa, I. Rozmiarek, A. Surdyk, M. Wanecka, J. Werda, J. Kaszarek.

Opiekun: A. Stefańska. **Obsługa wydania internetowego:** M. Głodek. Redakcja nie zwraca nie zamówionych materiałów i zastrzega sobie prawo do skracania, adiustacji oraz zmiany tytułów nadesłanych tekstów. Adres redakcji: biblioteka szkolna; adres e-mail: sukcesmurowany@poczta.fm

Krzyżówka na III Szkolną Majówkę

Litery z pól oznaczonych, czytane rzędami, utworzą hasło - rozwiązanie zadania.

Poziomo: 1) przejażdżka saniami z muzyką i śpiewem 7) zapłata za robotę wyodrębniona na rachunku 8) kochanek Julii z tragedii Szekspira 9) włoski taniec ludowy (z łaciatym koniem w nazwie) 12) asysta, świta 15) wymarły przodek konia lub furgonetka 19) przyrząd do inhalacji 21) szlak komunikacyjny, gościniec 22) to, co znajduje się wokół nas 23) w oknie więziennej celi.

Pionowo: 1) ukwiecony pochód ulicami miasta 2) rupieciarnia 3) jaskinia, pieczara 4) opryszek, zbój 5) pan w Anglii 6) bohaterka serialu „Wojna domowa” (zdrobniale) 10) dokumenty sądowe 11) samochód 13) szara lub złota, odmiana jabłoni 14) biegły, ekspert 16) ośrodek wypoczynkowy pionierów na Krymie 17) warstwa na piwie 18) tańcowała z igłą 20) 1000 kg.

Plotruś