

**Sukcesy**

# Gazetka Uczniowska

Szkoły w Murowanej Goślinie

# MUROWANY

przy Zespole Szkół im. gen D. Chłapowskiego w Bolechowie

DWUMIESIĘCZNIK \* ROK IV \* NR 12 \* 11.11.2013 \* 50 GR

## Dziś w gazetce m.in.:

- aktualności z życia szkoły
- kulinaria: *bambrzok* i *rogale*
- nasze sukcesy
- działalność uczniów i nauczycieli
- kącik kibica

Cały dochód ze sprzedaży tego wydania jest przeznaczony dla Tymka Parchliniaka



ZESPÓŁ SZKÓŁ  
IM. GEN. DEZYDEREGO CHŁAPOWSKIEGO  
W BOLECHOWIE  
SZKOŁA W MUROWANEJ GOŚLINIE



zaprasza na

## KIERMASZ BOŻONARODZENIOWY

W programie: stoiska świąteczne, gastronomiczne i wiele atrakcji

**15 grudnia 2013 r. w godz. 10.00-14.00**

**ul. Szkolna 1 Murowana Goślina**

[www.zsbolechowo.powiat.poznan.pl/murowana\\_goslina/](http://www.zsbolechowo.powiat.poznan.pl/murowana_goslina/)  
tel. 61 81 122 202

## Po pierwsze - nie poddawać się

---

W piątek 18 października odbył się w naszej szkole, w budynku w Bolechowie, specjalny koncert charytatywny, dedykowany absolwentowi naszej szkoły - Tymoteuszowi Parchliniakowi. Zbierane były pieniądze na leczenie choroby nowotworowej, którą wykryto u niego w maju tego roku. Liczy się każda złotówka. Pomóc może każdy, bez wyjątku, i do tego nasza gazetka gorąco zachęca. Prawdziwą pomoc możemy okazać przez czyny, a nie słowa, które często nie mają pokrycia.

Podajemy numer konta, na które można przekazać darowizny:

E-mail: *tymek.2@o2.pl*

konto: *PL 24 2490 0005 0000 4600 5154 7831 DAROWIZNA NA PROGRAM SKARBONKI - TYMOTEUSZ PARCHLINIAK 10026 Alior Bank*

**Od redakcji:** będziemy na bieżąco informować o losach Tymka, a my życzymy, by jak sam mówi - nie poddawał się.

/MJ/

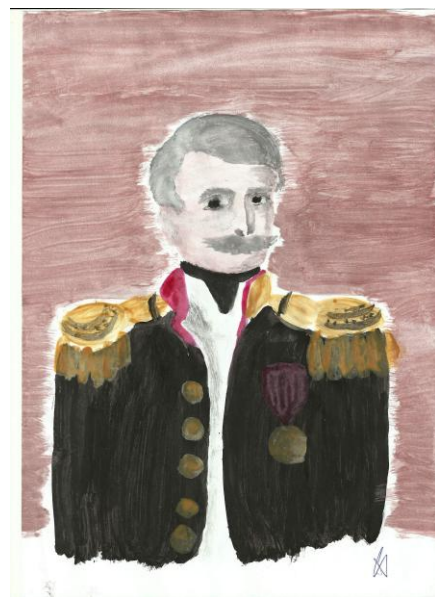
## Słów kilka o generale...

---

Dezydery Adam Chłapowski, nasz patron - urodzony 23 maja 1788 roku w Turewie. Syn starosty kościańskiego i wojewodzianki inowrocławskiej. Podjął naukę w kolegium pijarów w Rydzynie, a w wieku 14 lat trafił do pułku dragonów pruskich gen. Bruesewitza, który stacjonował w Wielkopolsce.

Czytając jego biografię można dowiedzieć się, że wstąpił do honorowej gwardii cesarza Napoleona, którą utworzono po powstaniu wielkopolskim (1806). Brał udział w walce pod sztandarami 9. pułku piechoty, którą

dowodził Antoni Sułkowski. Po internowaniu została awansowany na kapitana, po tym awansie został ordynansowym Napoleona. Odbył kampanię hiszpańską, austriacką, moskiewską i saską. Po decyzji o abdykacji Napoleona, u boku którego Chłapowski brał udział w kampani hiszpańskiej i austriackiej udał się do Wielkiej Brytanii. Nasz patron był działaczem politycznym - w latach 1827i 1830 sprawował funkcję posła na sejm prowincji. Na czas powstania listopadowego przywdział mundur i wkroczył do polskiego wojska powstańczego. Dowództwo brygady otrzymał dopiero po odsunięciu Chłopickiego. Decyzją Rady Narodowej awansowany do rangi generała dywizji. Powrócił do działalności politycznej ze swoim byłym podkomendnym Karolem Marcinkowskim, miał zamiar utworzyć Akademię Rolniczą, został posłem sejmiku krajowego. Organizował oddziały powstańcze w 1848 roku, członek pruskiego parlamentu Izby Panów - po upadku Wiosny Ludów. Zmarł 27 marca 1879 roku, ciało złożono do grobu obok miejscowego Kościoła w Rąbniniu.



## Święto Edukacji Narodowej

---

14 października obchodziliśmy Dzień Edukacji Narodowej, często nazywanym Dniem Nauczyciela.

Dzień Edukacji Narodowej to święto szkolnictwa wyższego i całej oświaty ustanowione w kwietniu 1972 roku. Upamiętnia ono rocznicę powstania Komisji Edukacji Narodowej, która utworzona została z

inicjatywy króla Stanisława Augusta Poniatowskiego. Historia tego dnia w naszym kraju początkami datuje się na 1957 rok. Jako ciekawostkę można dodać, że Albańczycy obchodzą to święto już 7 marca, a Turcy najpóźniej bo 24 listopada.

Korzystając z okazji pragniemy złożyć wszystkim nauczycielom najlepsze życzenia, by praca w szkole, która często wymaga wielu poświęceń sprawiała przyjemność, by każda pozytywna ocena sprawiała radość i dawała poczucie dobrze wykonanej misji.

## Aktualności

---

### **Święto Niepodległości**

11 listopada obchodzimy z tej okazji święto narodowe. W naszej szkole pochylimy się nad Polską w piątek – 8 listopada za sprawą Ewy Wysockiej, Joanny Bukowskiej-Wojtkowiak i Zbigniewa Wojczaka. Profesor Wojczak zorganizował w czwartek konkurs strzelecki, a w piątek na drugiej i trzeciej godzinie lekcyjnej będziemy w klasach „uczyć się patriotyzmu” – wcale nie w sztywny, podniosły sposób, pamiętając w tym dniu o życzeniach dla naszej Ojczyzny.

### **Otrzęsiny pierwszaków**

W ostatni piątek września na terenie naszej szkoły odbyły się otrzęsiny klas pierwszych. Zgodnie z tradycją w naszej szkole, pierwszaków poddano kilku ciężkim próbom, na szczęście wyszli z nich obronną ręką. Na liście konkurencji były takie pozycje jak: quiz o życiu

szkoły, rysowanie portretów wychowawców, konkurs w picciu mleka bez użycia rąk, przeciąganie liny czy jedzenie pączków. Wygrała klasa 1AZ, a drugie miejsce wspólnie zajęły klasy 1TŻ i 1BZ. Zdjęcia z tego wydarzenia znajdują się na szkolnym facebooku i na stronie internetowej.

## **Strongman 2013**



Po zakończeniu otrzęsin odbywały się zawody *strongman*. Są to „igrzyska siłaczy” organizowane przez nauczycieli wychowania fizycznego. Zawody wygrał *Mateusz Maciejewski*, a drugie miejsce zajął *Piotr Robak* - relacja z zawodów w kąciku kibica.

## **Samorząd uczniowski wybrany**

Nowy samorząd uczniowski wybrany! Uczniowie naszej szkoły wybrali spośród 16 kandydatów czwórkę, która w roku szkolnym 2013 - 2014 będzie reprezentować interesy uczniów w całej szkole. Przewodniczącym został *Marcin Woda*, którego wybór wywołał entuzjazm wśród jego kolegów klasowych, zastępcą została *Michalina Modlibowska* a skarbnikiem został wybrany *Patryk Cichocki*. Jak podkreśliła Ewelina Niewolak - Druchlińska (opiekun SU) - po raz pierwszy wybrano sekretarza samorządu - tę funkcję sprawować będzie *Donata Chruścicka*. Wszystkim wybranym serdecznie gratulujemy i życzymy owocnej pracy na rzecz szkoły i uczniów.

## **Lekcje w Łysym Młynie**

Klasa ITż, 19 września, uczestniczyła w zajęciach z ochrony środowiska w Ośrodku edukacji leśnej Łysy Młyn Nadleśnictwa Łopuchówko, zorganizowanych przez panie Iwonę Ellert i Sylwię Borys. Łysy Młyn jest częścią projektu „Budowa sieci nauczania na rzecz środowiska oraz pachnicy dębowej na obszarze wytypowanym do sieci Natura 2000. Plan był bardzo napięty. Na koniec kilkugodzinnej wizyty w Młynie uczestnicy wycieczki edukacyjnej zwiedzili wystawę o drewnie i jego zastosowaniu, oraz przeszli ścieżką edukacyjną dookoła stawu.

## **Święto pyry**

Prawdziwi pasjonaci żywienia 6 października nie mogli pozostać w domu, wiedząc, że w Muzeum Rolnictwa w Szreniawie, odbywa się coroczne „Święto Pyry”. Uczennice II klasy technikum żywienia: Magda Wanecka, Magda Grudzień, Kinga Nowak, Ania Pędzińska oraz Szymon Adamczak, z klasy trzeciej, wraz z opiekunkami: Izabelą Starostą-Byczyńską oraz Danutą Borejszą – Wysocką, serwowali gościom imprezy tradycyjne potrawy regionu - placki ziemniaczane według starej receptury, dużym zainteresowaniem smakoszy cieszyła się też zupa ziemniaczano-porowa. Ważnym wydarzeniem festynu był konkurs na „Bambrzoka”.

## **My w Rogoźnie**

Trzy lata nasza szkoła oczekiwała na miejsce w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień w Rogoźnie. Od początku działalności

centrum przyjęło już dziesięć tysięcy osób. Wśród nich, w dniach od 14 do 18 października br., znalazło się pięć grup z naszej szkoły – jedna z klasy **II TŻ** (wychowawca – *Anna Stefańska*), dwie z **IV TŻ/H** (wychowawca – *Joanna Białachowska*) i dwie z **II CZ** (wychowawca – *Wiesława Jeżewska*). Ostatnia z wymienionych ekip dotarła na trzy dni turnusu (środa-piątek). Praca z terapeutami, trenerami i pedagogami oraz zajęcia integracyjne z wychowawcami, całodobowe przebywanie we własnym gronie - przyniosły, nieoczekiwane przez wielu, rezultaty. Dowiedzieliśmy się o sobie i o innych wielu faktów, które zmieniły często nasze postrzeganie, a nawet wywróciły światopogląd, co najważniejsze – zmusiły do myślenia. Uczestniczyliśmy w niecodziennej lekcji wuefu. Chłopcy wzięli udział w kursie gotowania, korzystali z bogatego zaplecza sportowego obiektu. Dziewczyny ceniły sobie zajęcia integracyjne, a wspólne posiłki, rozmowy z wychowawcami, całodobowe przebywanie udowodniły, że i nauczyciel ma ludzką twarz. Kolejne grupy skorzystają z darmowego pobytu „już” w 2017 roku.

## **W nagrodę – do Torunia**

Miasto heliocentrycznego rewolucjonisty 11 października odwiedziła kilkunastoosobowa grupa uczniów z naszej szkoły, dzięki dotacji Rady Rodziców oraz organizacji kierownik wyprawy – Agnieszki Myszkiwicz. Nasz spacer po Toruniu, długi i wyczerpujący (wyjechaliśmy po godz. 5.00, wróciliśmy ok. 21.00), acz ciekawy rozpoczął się od spaceru na rynku, gdzie oprócz ratusza, pięknych kamienic i uliczek, dotarliśmy pod pomnik Kopernika. Po odrobinie historii miasta i posiłku, udaliśmy się do budynku Planetarium. „Mój Wujek Zapisał Mi Jak Spisać Układ Naszych

Planet” – pierwsze litery tych słów były do niedawna pierwszymi literami nazw planet Układu Słonecznego: Merkurego, Wenus, Ziemi, Marsa, Jowisza, Saturna, Urana, Neptuna i Plutona. Zgodnie z decyzją Unii Astronomicznej (z dnia 24 sierpnia 2006 r.) Pluton nie jest już dziewiątą planetą, a jedynie planetą karłowatą. Wierszyk stracił więc ważność – poznaliśmy nowy: „Mimo Wielu Znawców Mowy Jest Słoneczny Układ Nowy”. Nowa definicja planet jest prosta i oczywista, ale wywołuje kontrowersje nie tylko wśród astronomów – stąd pomysł na dialog sceptycyzmu i aprobaty w tej prezentacji. Zgodnie z nową definicją, planeta to ciało, które: 1. znajduje się na orbicie wokół Słońca, 2. ma prawie okrągły kształt, 3. oczyściło przestrzeń w pobliżu swojej orbity z mniejszych ciał. Odwiedziliśmy też Orbitarium – byliśmy specjalistami w Centrum Kontroli Lotów Kosmicznych. Stanęliśmy za sterami okazałej sondy kosmicznej Cassini. Sala Geodium to druga, obok Orbitarium, wystawa interaktywna stworzona w toruńskim Planetarium wg własnego, oryginalnego pomysłu, ją również odwiedziliśmy. Wystawa Geodium poświęcona jest Ziemi jako planecie. Jej centralnym elementem jest obracający się i odpowiednio oświetlony model kuli ziemskiej o średnicy 2,15 m. Dzięki grze światła w łatwy sposób można przekonać się, dlaczego mamy cztery pory roku, a po dniu następuje noc. Wokół globusa znajdują się interaktywne urządzenia, dzięki którym można samodzielnie eksperymentować, włączając odpowiednie przyciski. Planetarium na każdym kroku przypomina o dokonaniach Kopernika. Potem udaliśmy się na spacer starówką, weszliśmy na Krzywą Wieżę, byliśmy nad Wisłą – jak się przekonaliśmy, Toruń na każdym kroku jest „kopernikowski”. Do postaci astronoma nawiązuje również Pracownia Uczonego w jednym z



jego domów, w którym mieści się dziś Muzeum Okręgowe w Toruniu. Na stole w pracowni rozłożone są księgi z tabelami astronomicznymi oraz reprint rękopisu „De revolutionibus...”. Na szczególną uwagę zasługują „pierniki królewskie” do których przygotowywano specjalne, okolicznościowe formy. Zachowały się cztery pierniki przedstawiające dwie pary królewskie – Zygmunta III z Konstancją oraz Władysława IV z Cecylią Renatą. Jako towar luksusowy pierniki ozdobne przeznaczone były na podarunki dla dostojnych gości. Czytaliśmy oryginalny staropolski przepis na ciasto piernikowe (Mateusz Chromiak), samodzielnie wyrobiliśmy i uformowaliśmy pierniki, które otrzymaliśmy w prezencie. Mimo, że już zmęczeni, z największą fascynacją i zapałem wysłuchaliśmy też interesującej prezentacji Świata Toruńskiego Piernika. Nasze zmysły, zwabione cynamonem, goździkami, gałką muszkatołową, imbirem, kardamonem i anyżem, zostały nasycone po poczęstowaniu się katarzynkami, których legendarna historia na długo pozostanie w pamięci. Jaka to legenda? Zapraszamy do Torunia!

## **W konkursie z zawodowcami**

Zaszczytu zapowiadanego występu podczas Polagry w MTP w konkursie dla zawodowcy kucharzy dostały: **Andżelika Piechowiak**, zwyciężczyni konkursu „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej” oraz **Michalina Modlibowska**. Ich konkursowe dania to: *Quenelle z zielonego śledzia z aromatycznym fondem z owoców morza* oraz *Comber króliczy w marynacie tymiankowo-miodowej owinięty w bakłażan z espumą horizo*. Młode mistrzynie kuchni otrzymały wyróżnienie za przygotowane dania, a do zawodów przygotowała je Izabela Starosta-

Byczyńska (nauczycielka przedmiotów zawodowych). Po zakończeniu zmagania dziewczyny udały się do Grzegorza Olejarki, który udzielił im fachowych porad i zrecenzował konkursowe dania. Podał także swoją receptę na sukces.

## **Stypendystki i stypendysta**

23 października zostały wręczone stypendia dla uczniów szkół prowadzonych przez Powiat Poznański, w ramach programu wspierania edukacji w powiecie. W naszej szkole wyróżniono aż pięcioro uczniów!

Po raz trzeci stypendium otrzymała Weronika Graj oraz Natalia Stroińska, po raz drugi – Zuzanna Kawczyńska oraz Klaudia Nowak, wszystkie uczennice uczęszczają do klasy IV. Do grona stypendystów w tym roku dołączył Dawid Pikul z klasy II. Serdecznie gratulujemy.



## **„Dzieci kukurydzy”**

19 października, klasa III TIM oraz Joanna Bukowska-Wojtkowiak i Joanna Nowak wyruszyli na pola kukurydzy. Wycieczka została zorganizowana w ramach konkursu przyrodniczo-łowieckiego. Uczniów, nauczycielki oraz myśliwych połączyła troska o zapewnienie podczas nadchodzącej zimy pokarmu leśnej zwierzynie.

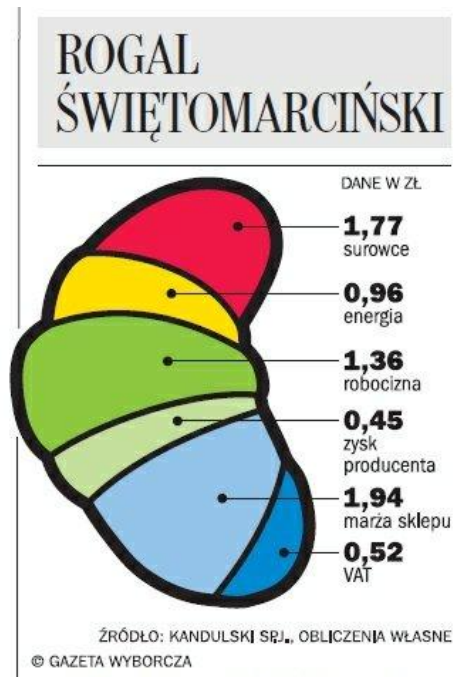
## **Przepisy**

### **Tradycyjnie rogałe marcińskie**

- są przygotowywane w Poznaniu z okazji dnia św. Marcina - 11 listopada. Ciasto półfrancuskie - delikatne i listkujące się, nadzienie z białego maku i bakalii, to naprawdę silna pokusa! Warto zaskoczyć rodzinę własnoręcznie przygotowanymi, ciepłymi rogalikami.

### Składniki na ciasto drożdżowo - francuskie (24 rogalie):

- 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżka suchych drożdży (12 g) lub 24 g drożdży świeżych
- 1 jajko
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- 225 g masła, w temperaturze pokojowej (z tego 2 łyżki odjąć do ciasta)



Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami (ze świeżymi najpierw zrobić roczyn), dodać resztę składników i rozetrzeć pomiędzy palcami, pod koniec dodając 2 łyżki rozpuszczonego masła. Wyrobić ciasto, bardzo krótko - tylko do połączenia; powinno pozostać lepiące. Uformować z niego prostokąt owinąć szczelnie folią i schłodzić w lodówce przez około 1 godzinę. Schłodzone ciasto przełożyć na stolnicę i rozwałkować w prostokąt o wymiarach 30 x 15 cm, tak, aby krótsze strony stanowiły górę i dół. Całą ilość masła z przepisu rozsmarować równomiernie na cieście (zostawić 1/2 cm marginesu wokół). Złożyć 1/3 ciasta do góry, następnie złożyć dolną część tak, by przykryła te złożenia (tak, jak składamy kartkę

papieru). Dobrze skleić brzegi i delikatnie rozwałkować na prostokąt o wymiarach 25 x 17 cm używając jak najmniejszej ilości mąki do podsypywania. Złożyć tak jak poprzednio i schłodzić przez 45 minut w lodówce. Proces wałkowania i składania powtarzać 3 razy, chłodząc ciasto między wałkowaniami przez 30 minut. Po ostatnim rozwałkowaniu i złożeniu ciasto dobrze owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 5 godzin, a najlepiej na całą noc. Wyjąć z lodówki na 20 minut przed robieniem rogalików.

**Nadzienie:**

- 300 g białego maku
- 100 g masy marcepanowej
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 100 g orzechów włoskich
- 100 g zblanszowanych migdałów
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 3 podłużne biszkopty, pokruszone na okruszki

**Ponadto:**

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania
- posiekane orzeszki lub migdały do posypania

Mak i orzechy sparzyć gorącą wodą, po 15 minutach odcedzić i osączyć. Zmieszać dwukrotnie w maszynce razem z migdałami. Masę marcepanową rozetrzeć mikserem z cukrem pudrem, dodać zmielony mak z bakaliami, okruszki biszkoptowe i posiekaną skórkę pomarańczową. Dobrze wymieszać, dodać śmietanę - ale tylko tyle by uzyskać dość zwartą, ale

plastyczną masę. Masa nie powinna być zbyt płynna, ani zbyt twarda (reguluje się jej konsystencję dodając stopniowo śmietanę).

Ciasto na rogaliki rozwałkować na prostokąt o wymiarach mniej więcej 65 x 34 cm i przeciąć wzdłuż długiego boku na 2 części. Każdy powstały w ten sposób pasek pokroić na 12 trójkątów. Rozsmarować nadzienie zostawiając mały margines na wszystkich bokach trójkąta - zwijać rogaliki zaczynając od najszerszego boku, w kierunku wierzchołka. Ułożyć na blaszce, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na około 1,5 godziny lub do podwojenia objętości. Piekarnik rozgrzać do 180°C. Wyrośnięte rogaliki posmarować jajkiem roztrzepanym z mlekiem i piec około 20 minut, aż się ładnie „zezłocą”. Wyjąć na kratkę i jeszcze ciepłe poleć lukrem, posypać orzeszkami lub posiekanymi migdałami.

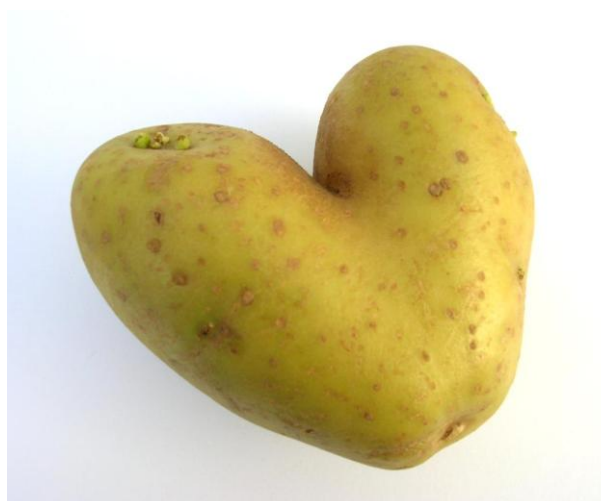
*Smacznego*

## **Bambrzok...**

... czyli placek ziemniaczany z XIX wieku był wykonywany na oczach widzów TVP przez Magdę Grudzień i Magdę Wanecką w październiku w programie „Smaki tradycji. Kuchnia jarosza”. Przepis na bambrzoka jest prosty. Potrzebujemy:

- 2 kg pyry poznańskiej lub innej ;)
- 120 g mąki pszennej,
- 4 jajka,
- jedną łyżeczkę sody oczyszczonej,
- ok. 3-4 łyżki tłuszczu,
- sól „do smaku”

Jeśli macie ochotę na bambrzok,



ruszamy do dzieła. Ziemniaki myjemy, obieramy i trzemy na tarce w taki sposób, jak przy przygotowywaniu placków ziemniaczanych czy plendzy. Następnie dodajemy mąkę, jajka, sodę, sól, cukier i dobrze mieszamy całość. Ciasto wykładamy na posmarowaną tłuszczem blachę, rozprowadzamy je równomiernie na całej powierzchni blachy i smarujemy również na wierzchu rozpuszczonym tłuszczem. Bambrzok pieczemy około 30-40 minut w temperaturze około 180-190 stopni C na złoty kolor. Bambrzoka podajemy na ciepło. W wersji słodkiej bambrzok serwujemy z cukrem, musem jabłkowym lub powidłami, a jako danie główne z kaszanką, cebulą, boczkiem lub kiełbasą. Bambrzok, znany od XIX w. jest tradycyjnym daniem wielkopolskim. Wówczas był podawany na podwieczorek.

*Smacznego*

## Kącik Kibica

---

Przed nami trzecia odsłona kącika kibica, który w tym numerze w całości będzie poświęcony zawodom strongman, o których już wcześniej wspominaliśmy. Jak co roku, na naszym boisku mogliśmy obserwować poczynania naszych uczniów w różnych konkurencjach siłowo - sprawnościowych. Tegoroczna edycja zawierała takie dyscypliny jak: tor przeszkód, spacer farmera, ławeczkę, walec ogrodowy, rzut piłki lekarskiej, a także pompki. Nad prawidłowym przebiegiem zawodów czuwali nauczyciele wychowania fizycznego: Karolina Wrzeńska i Jarosław Schraube. Pierwsza rozegrana konkurencja polegała na przejściu pod lekkoatletycznym płotkiem, po czym wykonywało się przewrót w przód i tę czynność powtarzało się dwa razy, po czym brało się w ręce dwie

opony i biegi dwiema prostymi po ok. 25 metrów. Najlepszy wynik w tej konkurencji oscylował w granicy 16 sekund. Kolejną konkurencją była ławeczka. Dla wszystkich osób, którym nie mówi to pojęcie spieszę donieść, że chodzi tu o podnoszenie ciężarów, a konkretniej 50 kg. Tutaj bezkonkurencyjny okazał się Mateusz Maciejewski, który zdeklasował rywali wykonując ponad 30 powtórzeń. Trzecią konkurencją było przetaczanie opony - pięć przetoczeń trzeba było wykonać w jak najkrótszym czasie, i większość zawodników poradziła sobie z oponą bez problemu. Kolejna dyscyplina walec ogrodowy, należało przeciągnąć to urządzenie na dystans ok. 50 metrów. Podczas tej konkurencji jeden z uczestników doznał kontuzji, która – na szczęście - nie była groźna. Rzut piłką lekarską - tutaj po raz kolejny bezkonkurencyjny okazał się Mateusz Maciejewski, w ilości prawidłowo wykonanych pompek nie brakowało zawodników, którzy popisywali się różnymi sztuczkami, które nie były zaliczane, ale które zwiększyły ciekawość tej konkurencji. Po przeliczeniu wszystkich punktów doszło do sensacji - pierwszy raz w historii zawodów stwierdzono remis! Mateusz Maciejewski i Piotr Robak zdobyli tę samą liczbę punktów (84 pkt.). Potrzebna była dogrywka. Organizatorzy podjęli decyzję, że wszystko rozstrzygnie się w spacerze farmera. Przed rozpoczęciem dogrywki konkurenci życzyli sobie powodzenia i uścisnęli dłonie. Ten gest, jakże prosty, jest kwintesencją sportu, gest fair play ważniejszy niż rywalizacja o puchar. Przystąpiono do dogrywki. Jako pierwszy ruszył Piotrek, jego rezultat 8.09 s. Po nim startował Mateusz. Emocje czuli wszyscy - Mateusz ruszył, nawrót ostatnie metry i 8.00 s. Dziewięć setnych szybciej.

/MJ/

## Dni wolne w roku szkolnym 2013-2014

---

Rok szkolny 2013 – 2014 rozpoczął się na dobre. Uczniowie rozpoczęli kolejny rok nauki w naszej szkole. Wielu otrzymało pozytywne oceny, jednak i są osoby, które na swoim koncie posiadają już jakąś ocenę niedostateczną. Wakacje dawno się skończyły, a do kolejnych wakacji jeszcze sporo czasu, ale już dziś możemy pomyśleć o dniach wolnych, a tych w tym roku szkolnym nie zabraknie. Poniżej przedstawiamy tabelę, z dniami wolnymi w tym roku szkolnym:

<b>11 listopada</b>	<b>DZIEŃ ODZYSKANIA NIEPODLEGŁOŚCI</b>
<b>21 grudnia – 2 stycznia</b>	<b>PRZERWA BOŻONARODZENIOWA</b>
<b>6 stycznia</b>	<b>TRZECH KRÓLI</b>
<b>3 – 16 lutego</b>	<b>FERIE ZIMOWE</b>
<b>17 – 22 kwietnia</b>	<b>OKRES WIELKANOCNY</b>
<b>1 – 4 maja</b>	<b>MAJÓWKA</b>
<b>19 czerwca</b>	<b>BOŻE CIAŁO</b>
<b>27 czerwca</b>	<b>ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO</b>

***Kolejne wydanie “SM” za dwa miesiące, więc składamy już dziś wszystkim najlepsze życzenia świąteczno-noworoczne!***

### **DWUMIESIĘCZNIK *Sukces Murowany***

Redakcja wydania: M. Jarzyński – red. naczelny, M. Modlibowska – zastępca red. naczelnego, K. Krzyżańska – sekretarz redakcji, A. Pędzińska, K. Nowak, M. Wanecka. Opiekun: A. Stefańska. Obsługa wydania internetowego: N. Musiał.

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](mailto:sukcesmurowany@poczta.fm)