

LISTOPAD 2025

MIESIĘCZNIK ZSPS

CO NAS
CZEKA
PO
WYBORACH?

POZNAJCIE
NAS



IG. SAMORZADUCZNIOWSKI.ZSPS

TIKTOK. ZSPS.KRAKOW

WITAJCIE W PIERWSZYM WYDANIU NASZEJ SZKOLNEJ GAZETKI!

**DRODZY UCZNIOWIE, NAUCZYCIELE I
PRZYJACIELE SZKOŁY!**

**Z RADOŚCIĄ ODDAJEMY W WASZĘ RĘCĘ PIERWSZY NUMER
NASZEJ NOWEJ GAZETKI SZKOLNEJ – MIEJSCA, W KTÓRYM
ZNAJDZIECIE WSZYSTKO, CO NAJCIEKAWSZE Z ŻYCIA
SZKOŁY.**

**TO NASZ WSPÓLNY PROJEKT: TWORZYMYS GO DLA
WAS I Z WAMI, BY DZIELIĆ SIĘ TYM, CO DZIEJE SIĘ
WOKÓŁ NAS, INSPIROWAĆ, BAWIĆ I INFORMOWAĆ.**

**CHCEMY, BY KAŻDY ZNALAZŁ TU COŚ DLA SIEBIE –
TROCHE HUMORU, TROCHE WIEDZY, ODROBINĘ
REFLEKSJI I SZCZYPTE SMAKU. A PRZED E WSZYSTKIM –
BYŚCIE CZULI, ŻE TO WASZ GŁOS MA TU ZNACZENIE.**

HEJ! NAZYWAM SIĘ ZUZIA WÓJCIK I JESTEM PRZEWODNICZĄCĄ NASZEJ SZKOŁY.

CHODZĘ DO KLASY 3TC I UWAŻAM SIĘ ZA OSOBĘ KREATYWNĄ, WRAŻLIWĄ ORAZ PEŁNĄ POMYSŁÓW.

CHĘTNIE UDZIELAM SIĘ W ŻYCIU SZKOŁY — BIORĘ UDZIAŁ W APELACH, NAGRANIACH NA TIKTOKA I RÓŻNYCH WYDARZENIACH, KTÓRE DODAJĄ NASZEJ SPOŁECZNOŚCI TROCHĘ ENERGII I ZABAWY.

BARDZO LUBIĘ ŚPIEWAĆ ORAZ GOTOWAĆ, BO TO RZECZY, KTÓRE POZWALAJĄ MI WYRAZIĆ SIEBIE I ODERWAĆ SIĘ NA CHWILĘ OD CODZIENNOŚCI.

STARAM SIĘ ZAWSZE PATRZEĆ NA ŚWIAT Z UŚMIECHEM I DAWAĆ INNYM TROCHĘ POZYTYWNEJ ENERGII KAŻDEGO DNIA!

ZAPRASZAM WAS DO WSPÓŁPRACY W SU!

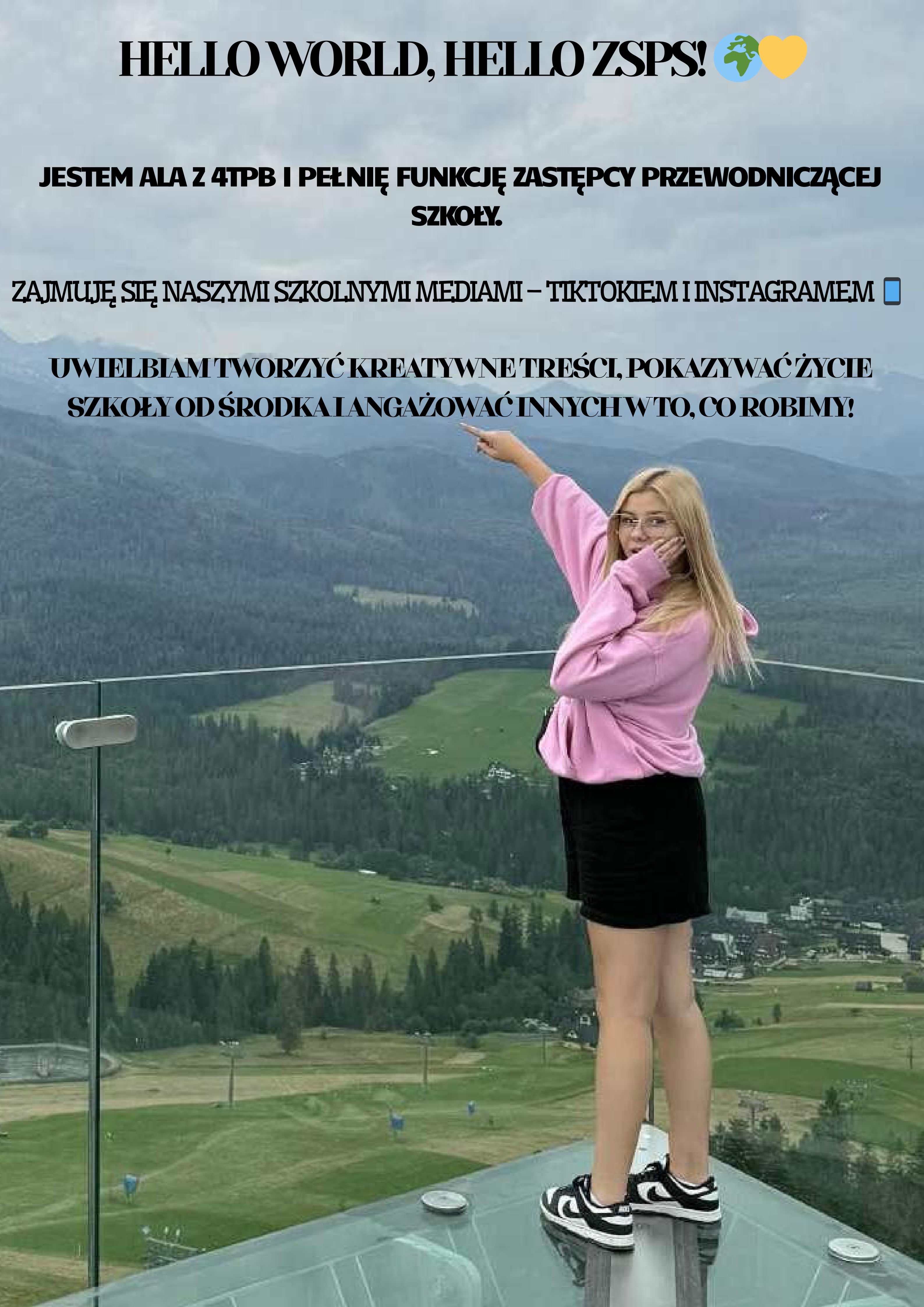


HELLO WORLD, HELLO ZSPS! 🌍💛

JESTEM ALA Z 4TPB I PEŁNIĘ FUNKCJĘ ZASTĘPCY PRZEWODNICZĄCEJ SZKOŁY.

ZAJMUJĘ SIĘ NASZYM SZKOLNYMI MEDIAMI – TIKTOKIEM I INSTAGRAMEM 📱

UWIELBIAM TWORZYĆ KREATYWNE TREŚCI, POKAZYWAĆ ŻYCIE SZKOŁY OD ŚRODKA I ANGAŻOWAĆ INNYCH W TO, CO ROBIMY!





HEJKA, NAZYWAM SIĘ MAGDA DANIEC,
CHODZĘ DO KLASY 2TA, I JESTEM RZECZNIKIEM PRAW UCZNIA W TECHNIKUM.
JESTEM OSOBĄ BARDZO OTWARTĄ I TOWARZYSKĄ, NAWIĄZANIENOWYCH
ZNAJOMOŚCI NIE JEST DLA MNIE PROBLEMEM.
MAM WIELE ZAINTERESOWAŃ, KRAŻĘ WOKÓŁ BRANŻY BEAUTY, ALE ZAWSZE GDZIEŚ
TAM JEST ŚPIEW I TANIEC.
JAKBYŚCIE MIELI OCHOTĘ POGADAĆ O CZYMKOLWIEK, O SZKOLE, O TYM JAK MOŻNA
ZMIENIĆ ATMOSFERĘ W NASZEJ SZKOLE, JESTEM DO WASZEJ DYSPOZYCJI!!



Nazywam się Paweł i chodzę do klasy 2 TA. W tym roku pełnię funkcję Rzecznika Praw Ucznia Szkoły Branżowej w naszej szkole. 💪
Moim zadaniem jest dbać o to, żeby każdy uczeń czuł się dobrze i miał prawo do własnego zdania. Jeśli masz problem, pytanie, pomysł na zmianę albo po prostu chcesz pogadać – śmiało, podejdź do mnie!

Cenię sobie szczerłość, współpracę i dobre pomysły, bo wierzę, że razem możemy sprawić, by nasza szkoła była miejscem, do którego naprawdę chce się przychodzić.

Do zobaczenia na korytarzu! 🙌

PANI RYSAK POLECA

SZARLOTKA Z BEZĄ

SPÓD DO SZARLOTKI

- 2 szklanki mąki typ 550-550 (300 g)
- 1 kostka miękkiego masła (200 g)
- 3 łyżki cukru pudru (30 g)
- szczypta soli (2 g)
- 5 żółtek (jajka L)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (5 g)
- 3-4 łyżki bułki tartej

JABŁKA

1. Jabłka umyj, obierz i zetrzyj na grubych oczkach tarki.
2. Następnie jabłka umieść w garnku, dodaj cynamon i całość duś aż sok z jabłek wyparuje.
3. Jabłka duś na wolnym ogniu 15 -20 minut lub dłużej. Im dłużej będziesz dusić jabłka, tym gęstsze będą one później w szarlotce, ale ich objętość będzie mniejsza. Możesz też przerwać duszenie po 10-15 minutach i aby zagęścić całość możesz dodać 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 × 40 g), rozmieszane w 1/3 – 1/2 szklanki zimnej wody. Całość wymieszaj razem i zagotuj. Następnie odstaw, aby przestygły. Jabłka na ciasto możesz wyłożyć nawet gdy są gorące.

PIECZENIE SZARLOTKI

1. Spód (surowy lub podpieczony) posyp 3-4 łyżkami bułki tartej, tak aby bułka pokryła równo ciasto.
2. Następnie wyłóż jabłka (mogą być ciepłe), wyrównaj i wyłóż całą pianę z białek.
3. Gotową szarlotkę od razu wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C grzałka górna i dolna bez termoobiegu lub 170 – 160 st. C z termoobiegiem.
4. Bez podpiekania: najniższy poziom piekarnika, z podpieczonym wcześniej spodem: poziom drugi od dołu.
5. Szarlotkę piecz przez 50 minut. Ponieważ ma ona tendencję do mocnego rumienienia się na wierzchu.
6. Jeśli po 30 minutach pieczenia zauważysz, że beza bardzo mocno się podnosi, obniż temperaturę do 160 st. C bez termoobiegu i około 140-150 st. C z termoobiegiem i kontynuuj pieczenie w tej temperaturze przez resztę czasu, który pozostał.
7. Po upieczeniu, z racji tego, że mamy tu bezę, wyłącz piekarnik, uchyl drzwi na 1 -2 cm i w tej postaci zostaw szarlotkę w środku do przestudzenia na 30-40 minut. A jeśli nie śpieszy ci się i masz cierpliwość, to nawet na 1-2 godziny, aby bez spokojnie opadła, tyle ile ma opaść.

JABŁKA

- 2 kg kwaśnych jabłek (antonówki, szarej renety) jabłka ważone przed obraniem
- 1 pełna łyżeczka cynamonu

BEZA

- 5 białek (jajka L)
- 1 ¼ szklanki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej (40 g)

SPÓD DO SZARLOTKI

1. Przygotowaną blachę wyłóż papierem do pieczenia.
2. Do misy miksera wsyp przesianą mąkę, dodaj proszek do pieczenia, miękkie masło, sól, cukier puder i żółtka. Ciasto wymieszaj mikserem planetarnym na średnich/niskich obrotach, mieszadłem typu K, do chwili aż nie będzie widać suchej mąki. To ciasto jest na tyle miękkie, że możesz wymieszać je również mikserem ręcznym, końcówkami do wyrabiania (spiralnymi).
3. Ciasto możesz też zagnieść tradycyjnie na stolnicy. Wówczas mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, solą i cukrem pudrem. Następnie dodaj miękkie masło i żółtka, całość posiekaj ostrym nożem. Następnie sprawnie zagnieć jednolite ciasto. Ciasto będzie dosyć miękkie i klejące — jeśli będzie się mocno przyklejać do stolnicy, podsyp je obficie mąką. W przypadku zagniatania ręcznego rób to tak krótko jak to jest możliwe.
4. Następnie wyjmij papier, którym wyłożyłeś(aś) blachę i rozwałkuj na nim ciasto, tak aby pokrył całe dno. Ciasto jest bardzo miękkie i plastyczne, aby je wyrównać, możesz sobie pomóc łyżką czy szpatułką.
5. Gotowe ciasto wstaw do lodówki lub jeśli chcesz podpieć spód do piekarnika nagrzanego do 180 st. C grzałka górna i dolna bez termoobiegu (170 st. C z termoobiegiem). Spód podpiekaj na drugim poziomie od dołu przez 20 minut

BEZA

1. Zanim zaczniesz ubijać białka, upewnij się, że misa miksera jest pozbawiona choćby najdrobniejszych śladów tłuszczu. Szczególnie jeśli chwilę wcześniej był w niej mieszany spód ciasta.
2. Białka do bezy powinny mieć temperaturę pokojową.
3. Przygotowane białka wrzuć do misy miksera i ubijaj całość na wysokich obrotach przez minutę, tak aby się spieniły i nie było na dole płynnego białka. Gdy tak się stanie, zmniejsz obroty do średnich/niskich i kontynuuj ubijanie, aż piana będzie sztywna, czyli mikser będzie zostawiał w niej wyraźne ślady.
4. Gdy tak się stanie, po łyżce dodawaj cukier, cały czas kontynuując ubijanie. Ze względu na ilość cukru w stosunku do białek, ta piana wymaga nieco dłuższego ubijania, niż zazwyczaj. Gdy dodasz cały cukier, ubijaj pianę jeszcze około 10 minut mikserem planetarnym, na średnich obrotach, lub 12 minut mikserem ręcznym, również na średnich obrotach.
5. W połowie ubijania zatrzymaj mikser i czystą łopatką dokładnie zeskrob pianę i cukier ze ścianek misy, tak aby całość miała szansę się ubić.
6. Gdy piana jest gotowa, dodaj jeszcze 2 łyżki mąki ziemniaczanej i całość krótko wymieszaj. Następnie odstaw ją na chwilę na bok.

MIEDZY NAMI MOWIĄC

**JAKO EKIPA PSYCHO-PED
ZAPRASZAMY DO
KONTAKTU GDY:**

- 🐾 **STRES I LĘK STAJĄ SIĘ
PRZYTŁACZAJĄCE**
- 🐾 **RELACJE Z DOROSŁYMI LUB Z
RÓWIEŚNIKAMI SIĘ SYPIĄ**
- 🐾 **CZĘSTO CZUJECIE ZŁOŚĆ,
SMUTEK ALBO BRAK SENSU**
- 🐾 **TRUDNO SIĘ DOGADYWAĆ Z
INNymi**
- 🐾 **POTRZEBUJECIE Z KIMŚ
POGADAĆ**
- 🐾 **POJAWIAJĄ SIĘ TRUDNOŚCI W
OGARNIĘCIU NAUKI I Z
MOTYWACJĄ**

**JESTEŚMY
PO TO,
ŻEBY
POMOC**



POSZUKIWANI



SZUKAMY CHĘTNYCH DO JASEŁEK I TELEDYSKU ŚWIĄTECZNEGO

- Zostań gwiazdą teledysku!
- Spełnij swoje aktorskie marzenia i wystąp w jasełkach!

- Wszelkie informacje u p. Justyny Bąk (pani od EDB) :D

CZEKAMY NA CIEBIE

Co nas czeka w najbliższych tygodniach?



Święto Patrona

14.10.2025

Z okazji Święta Patrona mamy dla Was pokój zagadek dedykowany naszemu patronowi!

Rozwiąż zagadki i zdobądź punkty dla klasy

21 listopada – Dzień życzliwości. Już wkrótce świętujemy Dzień Życzliwości! To doskonała okazja, by szerzyć uśmiech i dobre słowo.

W planie:

– Naklejki na lustrach – miłe słowa, które poprawia humor każdemu, kto je przeczyta.

– Dzień żółty – ubierz się na żółto, by pokazać radość i pozytywną energię.

– Drzewo życzliwości – zawieś listek z dobrym słowem lub uczynkiem i pomóż rozkwitnąć naszej szkolnej życzliwości.

Bądźmy dla siebie mili – jeden uśmiech może zdziałać cuda.



“Z uczniowskiej kuchni”
przyslij swój przepis,
a umiścimy go w kolejnym wydaniu :)


WYLOSUJ ANIOŁA

ZOSTAŃ
ANIOŁEM
STRÓŻEM

DZIECKA
Z ODDZIAŁU
ONKOLOGICZNEGO

Szczegóły akcji zostaną umieszczone na plakatach

Jeśli jesteś chętny/a, by aktywnie działać w Samorządzie Uczniowskim zgłoś się do któregoś z członków Prezydium SU lub bezpośrednio do Opiekuna SU.

Może to być praca w mediach, grupie artystycznej lub wykonywanie wszelkiego rodzaju dekoracji okolicznościowych.

Jeśli masz jakiś pomysł, napisz do nas na mediach SU!