

Gazetka Szkolna
Zamiast "ZAMIAST"



DWUMIESIĘCZNIK SZKOLNY

NR 2 2012/2013



**SZCZĘŚLIWEGO
NOWEGO
ROKU**

Kiermasz Bożonarodzeniowy



13 grudnia 2012 roku odbył się w ZSME świąteczny kiermasz ciast. Uczniowie dostarczyli na niego 32 placki. Klasa 1TB przyniosła 14!

Dochód z kiermaszu (430,00 zł.) przeznaczony został na akcję "Śpieszmy się kochać bliźnich". Celem akcji jest zorganizowanie Wieczery Wigilijnej dla 160 bezdomnych z okolic Tarnowa. Akcję organizuje Towarzystwo Powszedniej Pomocy "Serce" oraz Klub Wolontariuszy Serce przy współudziale Ośrodka Doskonalenia

Nauczycieli w Tarnowie. Zgodnie z założeniami statutu ZSME, organizatorzy akcji postanowili ufundować stypendium dla jednego z uczniów (300,00 zł.). Akcję zorganizowały panie: Aneta Gądek i Kinga Pułkownik.



PODZIĘKOWANIA

W dniach od 1 – 6 grudnia 2012 na terenie naszej szkoły została przeprowadzona akcja charytatywna, na rzecz Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej przy ul. Chyszowskiej w Tarnowie, w której obecnie przebywa 22 dzieci w wieku od 2 do 19 lat. Do akcji przyłączyli się zarówno nauczyciele przynosząc kosmetyki oraz środki czystości jak i uczniowie, którzy ofiarowali symboliczną złotówkę. Za zebraną sumę 424 zł kupiliśmy potrzebne artykuły. Bardzo dziękujemy wszystkim, którzy wsparli naszą akcję i liczymy na dalszą współpracę w przyszłości.

Kinga Mruk i Katarzyna Nosal

Szlachetna Paczka

"Człowiek jest wspaniałą istotą nie z powodu dóbr, które posiada, ale jego czynów. Nie ważne jest to co się ma, ale czym się dzieli z innymi".

Jan Paweł II

Z okazji Świąt Bożego Narodzenia, nasza szkoła już po raz drugi wzięła udział w charytatywnej akcji „Szlachetna Paczka”.

Bohaterstwo to jedna z najważniejszych wartości w tym projekcie. Wszystkie osoby, które się zaangażowały, mają odwagę zaryzykować i przeciwstawiać się przeciwnościom losu dla dobra innych – rodzin żyjących w niezawinioniej biedzie.

Klasy i osoby, które wsparły akcję:

KLASY:

Klasa 1IB – produkty spożywcze,
Klasa 1TB – artykuły spożywcze,
Klasa 2TB – 111,00 zł.,
Klasa 2TC – artykuły spożywcze,
Klasa 3TC – 20,00 zł.,
Klasa 3TM – 23,90 zł.,
Klasa 3LA – artykuły chemiczne
Klasa 4TC – 21,00 zł.,
Koło Wolontariatu – 140,00 zł.,

UCZNIOWIE:

1. Bartłomiej Gawron - 1TB
2. Dariusz Pochroń - 1ME
3. Łukasz Stańczyk - 1ME
4. Kinga Michnowicz - 3LA
5. Rafał Lechowicz - 1ME
6. Przemysław Cichoń – 1IB
7. Łukasz Drużkowski – 1IB

NAUCZYCIELE I PRACOWNICY SZKOŁY:

1. p. Bogumiła Badzioch
2. p. Anna Baran
3. p. Renata Chlupka
4. p. Aneta Doktor
5. p. Bogumiła Duda
6. p. Jolanta Lipińska
7. p. Agnieszka Odbierzyleb
8. p. Jan Onak
9. p. Kinga Pułkownik
10. p. Renata Michalska
11. p. Marzena Michnowicz
12. p. Edyta Pajor





Polska doktorantka bada starożytne kosmetyki

Jaki jest związek współczesnego przemysłu kosmetycznego ze starożytnymi wyrobami z Egiptu? – to podstawowe pytania, na które odpowiedzi szuka Roksana Burek, doktorantka Instytutu Archeologii Uniwersytetu Łódzkiego. Czy dawne receptury były skuteczne i miały pozytywny wpływ na zdrowie? Młoda badaczka przygotowuje rozprawę doktorską na temat kosmetyki starożytnego Egiptu w świetle współczesnego przemysłu kosmetycznego pod kierunkiem prof. dr hab. Ilony Skupińskiej-Lovset. Doktorantka chce ukazać kosmetykę egipską nie tylko w kontekście zabiegów upiększających, ale także pod kątem medycznym i określić jej wpływ na zdrowie.

- Dodatkowym punktem mojej pracy będą doświadczenia, dzięki którym mam nadzieję stworzyć reprodukcje wybranych kosmetyków, posługując się zachowanymi starożytnymi receptami – wyjaśnia Roksana Burek.

Badaczkę interesują powiązania dzisiejszego przemysłu kosmetycznego z recepturami znanymi w starożytności. Jej zdaniem część z środków leczniczych wynalezionych w Egipcie używana jest do dziś.



- Kosmetyka egipska miała dużo powiązań z medycyną, gdyż część upiększających zabiegów miała też charakter leczniczy – uważa badaczka. Jak wyjaśnia, służyły do tego różnorodne maści i kremy, używano tłuszczu mineralnych i roślinnych, mleka, miodu i wosku oraz tłuszczu zwierzęcych m.in. wołowego, baraniego, gęsiego, rybiego, tłuszczu hipopotama.

Doktorantka podkreśla, że korzystano z szerokiej gamy składników roślinnych – olejki wytwarzano z oliwek, orzeszków drzewa moringa, safloru – krokosza czy rącznika pospolitego. Co ciekawe, w dzisiejszych aptekach można kupić produkty, które wykonano z tych składników.

- Olejek moringa polecany jest w zmiękczeniu i nawilżeniu skóry i włosów. Jest również stosowany często w masażach. Krokosza używa się w produkcji mydeł. Natomiast olejek rycynowy posiada jeszcze więcej zastosowań, między innymi, tak jak starożytni Egipcjanie, stosujemy go w pielęgnacji skóry i włosów – wylicza.

Innym przykładem kosmetyku stosowanego w dawnym Egipcie i obecnie jest proszek alabastrowy z węglanu sodowego i z tzw. soli północy wymieszanej z miodem. Specyfiki

mają ujędrniać mięśnie, ale również znajdują zastosowanie w maseczkach oczyszczających i redukujących niedoskonałości, a także w zabiegach ujędrniających okolice dekoltu.

- W składzie dzisiejszych kremów również występuje miód i mleko, mające odmładzać i odżywiać skórę. Słynne kąpiele w kozim mleku zapoczątkowała sama Kleopatra VII. I faktycznie kozie mleko zawiera alfa-hydrokwasy – wygładzające i uelastyczniające skórę. Możemy spotkać je w dzisiejszych kremach – mówi Burek.

Egipcjanie wykorzystywali w kremach także nagietek, który uważali za ziele odmładzające. – To przekonanie nie różni się z prawdą, bo wyciąg z tej rośliny ma właściwości ściągające, wygładza powierzchnię naskórka i dodatkowo działa bakteriobójczo – dodaje badaczka.

Zdaniem doktorantki staroegipskie kosmetyki pod pewnymi względami górowały nad współczesnymi. – Egipcjanie używali naturalnych składników: minerałów, ziół i innych roślin. Przykładowo bazą powstawania perfum nie był alkohol, lecz tłuszcze: oleje czy żywice. Dzięki temu ówczesne pachnidła cechował silny i długotrwały zapach. Natomiast popularne dziś perfumy w pierwszej chwili pozostawiają zapach alkoholu, po czym wydziela się dopiero właściwy zapach, ale jest krótkotrwały – przekonuje.

Dotychczasowe ustalenia doktorantki pokazują, że współczesny przemysł kosmetyczny bazując na recepturach starożytnego świata, dokłada wiele innych składników. Niestety te „dodatki”, zdaniem Burek, mogą wywoływać szkodliwe efekty. – Do niekorzystnych dla zdrowia związków chemicznych znajdujących się obecnych kosmetykach należą ftalany, laurylosiarczany sodu i w szczególności parabeny (parahydroksybenzoesany). Te ostatnie to produkty uboczne ropy naftowej, które znajdziemy prawie we wszystkich kosmetykach. Mają za zadanie przedłużyć trwałość produktu – przestrzega.

Dlatego warto czytać, co wchodzi w skład kosmetyków kupowanych w sklepach – zachęca badaczka. Jak się okazuje, nie zawsze skazani jesteśmy na specyfiki naszpikowane konserwantami, gdyż na rynku są firmy sprzedające leki oparte o tradycyjne i sprawdzone w działaniu receptury.

Tekst pochodzi z serwisu [Nauka w Polsce](#)



Co się kryje w chlebie?



Chleb uważany jest za symbol godności i wartości ludzkiej pracy. Dlatego wiele osób traktuje chleb szczególnie i nie wyrzuca niezjedzonego pieczywa.

Jednak czasem pieczywo zawiera niekoniecznie zdrowe dodatki. Niestety nie na wszystkich chlebach umieszczony jest jego skład, co jest dość irytujące dla konsumenta. Trzeba dopytać

ekspedientki o skład, ale wiadomo, że nie zna dokładnie wszystkich składników każdego chleba. I nie każdy z nas będzie się wypytywał o skład, kiedy za nim ciągnie się kilometrowa kolejka. Dlatego bardzo ważne jest miejsce, gdzie zaopatrujemy się w pieczywo. Jeśli mamy do wyboru pieczywo z małej piekarni albo z supermarketu, wybierzmy małą piekarnię. W supermarketach i sieciowych piekarniach często stosuje się **polepszacze**, dzięki którym chleb jest większy. W pierwszy dzień zakupu taki chleb jest smaczny, ale na drugi dzień jest nieapetyczny. Wiadomo, masowa produkcja jest powiązana z obniżaniem kosztów i jednoczesnym zastosowaniem takich środków, dzięki którym chleb będzie **większy oraz pulchniejszy**. Ich motto to: szybko, dużo, tanio. Jednak zapominają o dwóch sprawach: smacznie i zdrowo! Małe piekarnie produkujące chleb tradycyjnymi metodami bez polepszaczy są wypierane przez zakłady, które działają przy marketach lub piekarnie prowadzące masową produkcję. Być może za kilka lat, klienci nie znajdą pieczywa bez polepszaczy. Przecież nikt w marketach nie będzie tracić czasu w robienie chleba żytniego z naturalnego zakwasu. Przez zniknięcie piekarni z tradycjami, klienci stracą prawo wyboru i będą skazani na pieczywo z dodatkami. Nie powinniśmy także kupować najtańszych produktów, ponieważ z reguły zawierają one dodatki do żywności. Chleb pozbawiony ulepszaczy kosztuje ok. 4-8 zł, w zależności od regionu.

Życzylibyśmy sobie, aby kupowany przez nasz chleb zawierał tylko mąkę, drożdże lub zakwas, sól i wodę. Rzeczywistość prezentuje się całkiem inaczej. Oto lista popularnych dodatków do pieczywa:

- **tluszcz** wpływa na zwiększenie objętości bochenka chleba i zwiększenie trwałości pieczywa (maskuje jego czerstwienie), ponadto wpływa na smak, barwę, aromat i strukturę pieczywa. Najczęściej stosowane są: margaryna, masło, oleje roślinne, a także emulgatory, z których najczęściej stosuje się lecytynę.
- **słód jęczmienny/pszenny** jest dodawany, żeby bochenek lepiej wyrastał i miał ładny, złocisty kolor. Słód jest jednym z najstarszych składników dodawanych do pieczywa jakie zna człowiek. Słód zawiera naturalny cukier, którym podczas procesu fermentacji odżywiają się drożdże, przez co w naturalny sposób ją przyspieszają. Resztki słodu, które podczas fermentacji nie zostały wykorzystane przez drożdże, w naturalny sposób przyciemniają skórę chleba. Nie bez znaczenia jest uzyskanie za pomocą słodu smaku i zapachu, którego nie dają żadne wspomagacze ani kupne dodatki.
- **syrop glukozowy** to tylko dodatkowe kalorie,
- **karmel** jest zakazanym barwnikiem, który dodaje się do pieczywa, aby wydawało się bardziej razowe i zdrowe niż jest w rzeczywistości,
- **dioctan sodu (E262)** jest popularnym konserwantem przedłużającym świeżość chleba. Stosowany do wyrobu tzw. pieczywa tostowego i nie ma doniesień na temat jego szkodliwości,
- **stabilizatory** są to substancje dodawane do żywności zapobiegające przede wszystkim czerstwieniu pieczywa,
- **skrobia ziemniaczana** wpływa na stworzenie zbitej konsystencji chleba,
- **mleko i jego przetwory** są bardzo częstym dodatkiem. Odtłuszczone mleko w proszku wzbogaca pieczywo w pełnowartościowe białko, przez co podnosi wartość odżywczą białek zbóż. Im większy dodatek mleka, tym mniejsza objętość pieczywa, ciemniejsza barwa skórki, pieczywo jest smaczniejsze i dłużej pozostaje świeże,
- **serwatka w proszku** wpływa korzystnie na właściwości pieczywa: zwiększa nieco jego objętość, przyciemnia barwę skórki, poprawia strukturę, elastyczność i barwę miękkiszu oraz podnosi smakowość pieczywa,

- **mąka sojowa** jest stosowana jako polepszacz. Podobnie jak białko sojowe dodawane do szynki, powoduje, że do chleba można dodać większą ilość wody. Bochenek jest miękki, jego objętość się zwiększa. Mąka sojowa przedłuża świeżość pieczywa i jest bogatym źródłem białka,
- **środek poprawiający mąkę, czyli kwas L-askorbinowy (E300)**, który do mąki dodaje młynarz albo piekarz. Pomaga zatrzymać gaz w cieście, co powoduje, że bochenek chleba rośnie i daje błędne wrażenie wielkości i wagi,
- **guma guar (E412)** jest stosowana jako stabilizator, emulgator i środek zagęszczający. Choć jest uznawana za substancję nieszkodliwą, może powodować wzdęcia brzucha i problemy żołądkowe.

Pamiętaj! Jeśli kupujesz **pieczywo pakowane** (zwłaszcza „tostowe”) zwiększasz możliwość trafienia na produkt, do którego produkcji użyto szkodliwych konserwantów. Pieczywo w folii jest szczególnie narażone na **pleśnienie**, dlatego bez konserwantów nie wytrzymałoby długo. A na opakowaniu pieczywa tostowego widnieje informacja, że tosty pozostają miękkie i pachnące przez 14 dni.

Tekst pochodzi z serwisu www.ulicaekologiczna.pl

Nowy egzamin na prawo jazdy

Zmotoryzowanych czekają wielkie zmiany. Z dniem 19 stycznia 2013 roku wchodzi w życie nowa ustawa o kierujących pojazdami a także trzy rozporządzenia ministra transportu w sprawie zasad szkolenia i egzaminowania oraz wzorów dokumentów. Duże zmiany nastąpią również w kwestii niwelowania punktów karnych.

Teoria

Nowe przepisy przewidują egzamin złożony z pytań generowanych w czasie rzeczywistym, składający się z 20 pytań z wiedzy podstawowej oraz 12 pytań z wiedzy specjalistycznej w zakresie poszczególnych kategorii prawa jazdy. Zarówno pytania z wiedzy podstawowej jak i specjalistycznej będą jednokrotnego wyboru. Pytania z wiedzy podstawowej mają polegać na wyborze między dwoma wariantami - TAK lub NIE - w łącznym czasie na przeczytanie i udzielenie odpowiedzi wynoszącym 35 sekund. Pytania z wiedzy specjalistycznej polegać będą na wyborze jednej z trzech odpowiedzi - A, B, C - w trakcie 50 sekund.

Warto przy tym pamiętać, że niewskazanie żadnej



odpowiedzi będzie skutkowało otrzymaniem 0 punktów. Nowe pytania będą miały różną wartość punktową, od 1 do 3 w zależności od znaczenia zagadnienia dla bezpieczeństwa ruchu drogowego. Łącznie podczas egzaminu będzie można zdobyć 74 punkty. Aby uzyskać ocenę pozytywną z egzaminu konieczne będzie zdobycie co najmniej 68 punktów. Nie zmieni się czas trwania egzaminu - nadal będzie wynosić 25 minut. Co najważniejsze - pytania egzaminacyjne nie będą opublikowane, a ich baza ma wynosić aż 3000. Kandydaci na kierowców muszą więc zapomnieć o uczeniu się odpowiedzi „na blachę”.

Praktyka

Formuła egzaminu praktycznego pozostanie bez zmian. Jedynie motocykliści będą musieli wykonać na placu dodatkowe manewry - ominąć przeszkodę i przejechać między bramkami. Nowością będzie jednak to, co od stycznia 2013 roku czeka świeżo upieczonych kierowców. Warto przy tym wiedzieć, że szkolenie można będzie

rozpocząć na trzy miesiące przed 18. urodzinami, a egzamin zdać na miesiąc przed nimi. Dokument otrzymamy po osiągnięciu

pełnoletności.

Po zdanym egzaminie będzie obowiązywał dwuletni okres próbny liczony od dnia wydania dokumentu. W trakcie jego trwania kierowca będzie obowiązany między czwartym a ósmym miesiącem, licząc od dnia otrzymania prawa jazdy, odbyć kurs doszkalający w zakresie bezpieczeństwa ruchu drogowego oraz praktyczne szkolenie w zakresie zagrożeń w ruchu drogowym. Kurs kosztować będzie około 500 złotych. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia i kursu będzie należało przedstawić w starostwie właściwym ze względu na miejsce wydania prawa jazdy. Młodzi kierowcy przez osiem miesięcy od otrzymania dokumentu będą musieli poddać się dodatkowym ograniczeniom. Będą oni mogli kierować wyłącznie pojazdem oznaczonym z przodu i z tyłu białą nalepką z symbolem liścia klonowego. Kontrowersyjnym elementem nowych przepisów będzie ograniczenie prędkości dla młodych kierowców. Przez osiem miesięcy będą oni mogli jeździć w terenie zabudowanym z maksymalną prędkością 50km/h, a na obszarze niezabudowanym 80 km/h. Na drodze ekspresowej dwujezdniowej i autostradzie ograniczenie będzie wynosić 100 km/h. Problem polega jednak na tym, że młodzi kierowcy przestrzegający przepisów

prawdopodobnie będą bardzo często wyprzedzani, a to manewr generujący spore zagrożenie.

Gdy w okresie próbnym młody kierowca popełni dwa wykroczenia drogowe (takim wykroczeniem może być również nieoznaczenie samochodu wyżej wskazanym symbolem liścia klonowego) starosta wyda decyzję o przedłużeniu okresu próbnego o kolejne dwa lata oraz skieruje kierowcę na badania psychologiczne i kurs redukcyjny.

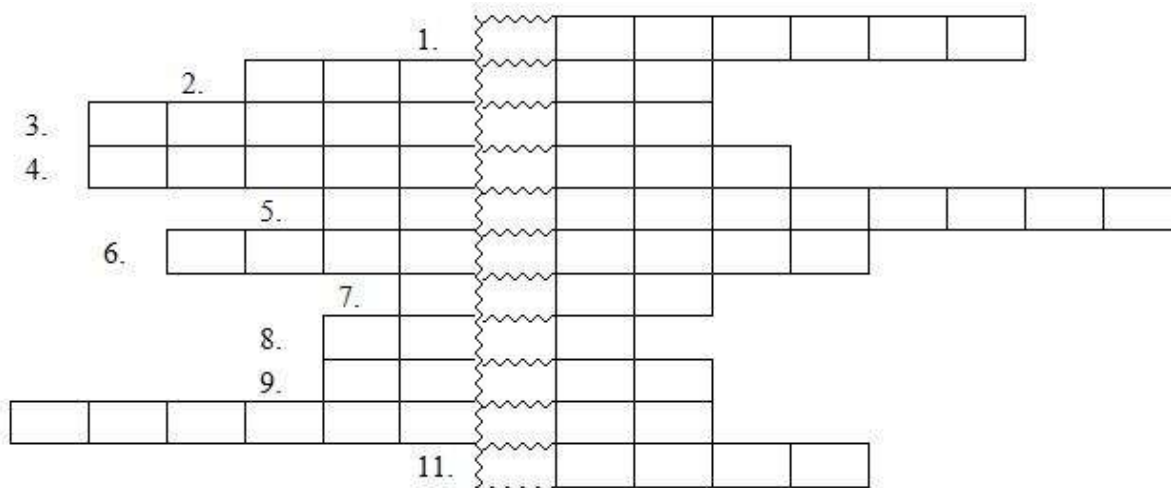
Nowy dokument

Nowe prawo jazdy będzie miało ograniczony okres obowiązywania. Okres ważności dla wszystkich kategorii wyznaczać będzie określona w orzeczeniu lekarskim data przeprowadzenia ponownych badań. Dla kategorii AM, A1, A2, B, B1, B+E i T data ważności będzie mogła wynosić maksymalnie 15 lat od daty wydania prawa jazdy, zaś dla kategorii C1, C1+E, C, C+E, D1, D1+E, D i D+E 5 lat, jeżeli dla określonej kategorii prawa jazdy w orzeczeniu lekarskim nie ustalono tej daty lub orzeczenie zostało wydane bez określenia terminu ważności. Wszyscy kierowcy posiadający prawo jazdy wydane na podstawie obecnie obowiązujących przepisów będą zobowiązani do jego wymiany dokumentu do roku 2033.

Na podstawie www.moto.wp.pl

HUMOR

- Mąż wraca do domu z pracy później niż zwykle.
Po cichu otwiera drzwi i wchodzi do sypialni.
Spod kołdry wystają cztery nogi zamiast dwóch.
Zdenerwowany bierze "pałę" zza drzwi i wali nią w kołdrę.
Po tak wyczerpującym zadaniu idzie do kuchni, żeby się czegoś napić.
Wchodzi patrzy a tam siedzi jego żona i czyta pismo i mówi:
- Cześć kochanie, przyjechali dziś Twoi rodzice i położyłam ich w naszej sypialni. Mam nadzieję, że już się przywitales...
- Przychodzi kobieta do aptekarza i mówi:
- Poproszę trutkę.
- A po co?
- Chcę otruć męża!
- Nawet jeśli panią zdradza dla innej nie mogę pozwolić żeby pani go otrula!
Wtedy kobieta pokazuje zdjęcie jej męża kochającego się z żoną aptekarza.
Wtedy aptekarz mówi:
- Nie wiedziałem, że ma pani receptę.



1. Czynniki zewnętrzne niezbędne do procesu fotosyntezy ?
2. Tkanka zbudowana z komórek zwanych naczyniami ?
3.-jest zbudowana z żywych komórek , ściśle do siebie przylegających o nierównomiernie zgrubiałych ścianach ?
4. Jaki rodzaj liści ma liść kasztanowca ?
5. Jak nazywa się proces odżywiania który występuje u roślin ?
6. Apatat ... - jest łącznikiem między wnętrzem liścia ,a jego otoczeniem ?
7. Potrzebne do procesu fotosyntezy ?
8. Składa się z ogonka i blaszki ?
9. Jadalna część ziemniaka (pełni funkcje spichrzowe) ?
10.-jest zbudowana z martwych komórek o silnie zgrubiałych i zazwyczaj zdrewniałych ścianach ?
11. Wiązki przewodzące tworzą w liściu rozgałęzienia podobne do sieci ?

**Dziękujemy współautorom i wszystkim zaangażowanym
w powstanie niniejszego wydania Zamiast „ZAMIAST”.**

Redakcja

Redakcja
Michał

Opiekun
p. Edyta Pajor
p. Anna Baran