

Sukcesy: Praca gimnazjalisty z Trójki najlepsza wśród 150 innych, z całego kraju!

Grafika i francuski

Maciej Cisakowski, uczeń Gimnazjum nr 3 im. Żołnierzy Armii Krajowej, 8 kwietnia odebrał główną nagrodę w Ogólnopolskim Konkursie Graficznym na projekt okładki zeszytu do nauki języka francuskiego.



Wręczenie nagrody Maćkowi Cisakowskiemu

Konkurs został zorganizowany przez II Nauczycielskie Kolegium Języków Obcych w Sosnowcu, w ramach tegorocznych obchodów Międzynarodowego Dnia Frankofonii. Cieszył się bardzo dużym zainteresowaniem, gdyż wpłynęło na niego ponad 150 projektów z całej Polski. Komisja konkursowa wybrała dwóch zwycięzców: w kategorii szkół gimnazjalnych i liceów. Celem konkursu było rozwijanie zainteresowania językiem francuskim wśród uczniów gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych.

Maciek połączył umiejętności graficzne z zainteresowaniem językiem francuskim. Chłopak uczy się go na lekcjach w ramach drugiego języka obcego. Pogłębia swoje umiejętności językowe także podczas dodatkowych, indywidualnych zajęć, które zapewnia mu szkoła.

Nauczycielką nyskiego laureata i opiekunką pracy konkursowej jest Elżbieta Szczepanik-Pychyńska.

Gimnazjum nr 3 od lat rozwija wśród swoich uczniów zainteresowanie kulturą francuską. Jako pierwsze nyskie gimnazjum zaproponowało uczniom naukę francu-

skiego w ramach dodatkowego, drugiego języka. Od 1999 r. współpracuje ze szkołami francuskimi w Laval, z którymi zrealizowało wiele projektów edukacyjnych. Przekłada się to oczywiście na sukcesy uczniów.

Trzy absolwentki Trójki, jak do tej pory jedyne z Nysy, zostały laureatkami Konkursu Burgundzkiego. To pozwoliło im na kontynuację nauki w liceum we Francji. Jedną z nich - Agnieszka Cisakowska (siostra Maćka) jest obecnie studentką prawa na Uniwersytecie Burgundzkim.

opr. dw

PWSZ: Studenci bliżej wojska

Współpraca z saperami

Nyska Uczelnia będzie współpracować z Pułkiem Saperów z Brzegu. Dzięki niemu studenci będą mieć m.in. możliwość korzystania z pomocy w zakresie edukacji związanej z tematyką bezpieczeństwa narodowego, zarządzania kryzysowego, działań polskich żołnierzy na misji czy obchodzenia się z materiałami niebezpiecznymi.

Podpisanie umowy było jednym z punktów uroczystości z okazji Dnia Saperów, który odbył się w Brzegu w ubiegły piątek. Państwową Wyższą Szkołą Zawodową reprezentowała rektor prof. Zofia Wilimowska, a brzeską jednostkę wojskową jej dowódca płk Jan Pajestka. Podczas podpisania umowy obecni byli strzelcy z Jednostki Strzeleckiej działającej przy PWSZ w Nysie na czele z dowódcą Jackiem Tomasiakiem, a także dr Tadeusz Iwanek, reprezentujący Instytut Bezpieczeństwa Wewnętrznego.

Celem współpracy nyskiej Uczelni z 1 Brzeskim Pułkiem Saperów będzie upowszechnianie patriotycznych tradycji i historii oręża polskiego, wiedzy na temat Sił Zbrojnych oraz obronności kraju. Dodatkowo Uczelnia zobowiązała się do promocji służby wojskowej, a także angażowania studentów do uczestnic-



Podpisanie umowy pomiędzy PWSZ w Nysie a Pułkiem Saperów z Brzegu nastąpiło przy okazji uroczystości z okazji Dnia Saperów

twą w uroczystościach o charakterze patriotycznym, apelach poległych oraz apelach pamięci organizowanych z okazji rocznic historycznych. Dodatkowo w ramach porozumienia organizo-

wane będą zawody sportowo-obronne i pokazy sprzętu wojskowego. Nyska delegacja uświetniła też otwarcie nowoczesnej strzelnicy brzeskiej jednostki.

pw

Kulinaria

Wiosna w Tyrolu



Jodłujący Austriak z ukwieconą krową - oto obraz wiążący się nierozdzielnie z Tyrolem. Wiele wysiłku kosztowało mieszkańców wschodnich Alp, aby osiągnąć ten efekt. Jak wiadomo uczymy się poprzez powtarzanie, dlatego Tyrolczycy musieli często prezentować turystom swój śpiew ludowy. Do tego stopnia, że obecnie fachowcy przyznają, iż jest on na dobrym poziomie muzycznym (na marginesie, naszym ekspertem muzycznym trudno jeszcze zaakceptować takie hity ludowe jak „Koko Euro Spoko”, jednak zdaniem masowego odbiorcy są one już wystarczająco dobre). Dzisiaj Tyrol to główny region turystyczny Austrii (choć część jego leży też po włoskiej stronie). Co więcej, nazwa tego regionu pochodzi od średniowiecznego zamku Tirol, położonego nieopodal włoskiego miasta Merano. Dzisiaj mieści się w nim muzeum kultury i historii Tyrolu. Tyrol jest piękny przez cały rok, choć eksplozję miejscowego folkloru możemy kontemplantować szczególnie wiosną, czemu sprzyja tyrolskie piwo, lejące się obficie podczas wiosennych festynów.

Babeczki tyrolskie

Skład: (na 12 sztuk)

- * 500 g mąki;
- * 5 dag drożdży;
- * 120 g cukru;
- * 1/2 szklanki mleka;
- * 6 jajek;
- * 1/2 kostki masła;
- * skórka otarta z połowy cytryny;
- * 1/2 kg mielonych orzechów włoskich;
- * 100 g cukru pudru;
- * 5 łyżek miodu;
- * 1 opakowanie cukru waniliowego;
- * szklanka śmietany;
- * szczypta soli;
- * cukier puder do posypania babeczek.

Wykonanie:

W ciepłym mleku z łyżką cukru i mąki rozprowadzamy drożdże. Rozczyn odstawiamy do wyrośnięcia na około 10 minut. Roztapiamy masło i pozostawiamy do ostudzenia. Ucieramy 3 jajka ze 120 g cukru, szczyptą soli i otartą skórką cytryny. Następnie dodajemy wyrośnięty rozczyn i mąkę. Całość wyrabiamy drewnianą łyżką, aż do momentu, gdy ciasto będzie odchodziło od niej. Wówczas wlewamy masło i kontynuujemy wyrabianie. Wyrobione ciasto odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na pół godziny. W tym czasie przygotowujemy orzechowe nadzienie. Oddzielamy żółtka od białek (z pozostałych trzech jajek). Żółtka z cukrem pudrem i miodem ucieramy na puszystą masę. Do tej masy dodajemy zmielone orzechy i ubitą pianę z białek. Ciasto rozwałkujemy na prostokąt, na który wykładamy masę orzechową. Całość rolujemy i dzielimy nożem na 12 części. Każdą z nich umieszczamy w foremce (takiej jak na brioszki, o pojemności 200 ml), uprzednio wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką. Babeczki pieczemy ok. 25 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 st. C. Jeśli nie dysponujemy takimi foremkami możemy upiec jedną babkę w dużej formie w kominem. Wówczas należy z ciasta przygotować dwie rolady i umieścić je w wspomnianej formie, jedna na drugiej. Taką dużą babkę pieczemy przeszło godzinę. Babeczki podajemy posypane cukrem pudrem.

Podobno w Zell am Zill (Austria) już od 500 lat odbywa się wiosenny festyn Gauderfest (w tym roku planowany jest w terminie od 2 do 5 maja). Tradycyjnie rozpoczyna go otwarcie beczki specjalnego piwa „Gauderback”, które należy do najmocniejszych austriackich piw. Kolejną atrakcją są walki „Renngehn”, które są tyrolską wersją Judo. Zastąpiły one popularne do XX wieku walki kogutów, krów i baranów. Wszystko to odbywa się w urzekającej scenarii Alp i przy wysokokalorycznych specjach kuchni tyrolskiej.

Tekst i stylizacja Izabela Chudzyńska
fot. Piotr Chudzyński

KANTOR WYMIANY WALUT "EXPRESS"

Nysa, ul. Celną 8, tel. 77 433 66 67, 602 611 670