



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 318

Nr 57 – listopad - grudzień 2017



MIĘDZYSZKOLNY
KONKURS WIEDZY
I UMIEJĘTNOŚCI
**„KOLOROWY ŚWIAT
ASTRID LINDGREN”**

Podsumowanie konkursu

Astrid Lindgren, szwedzka autorka literatury dziecięcej, urodziła się 14 listopada 1907 r. Polonistki ze Szkoły Podstawowej nr 318 postanowiły uhonorować jedną z najbardziej poczytnych powieściopisarek zorganizowaniem na jej temat konkursu dla klas trzecich i czwartych. 110 rocznica daty urodzin autorki była niejako punktem wyjścia do obchodów związanych z jej osobą.

Wspomniany wyżej międzyszkolny konkurs wiedzy i umiejętności „Kolorowy świat Astrid Lindgren” odbył się 24 listopada 2017 roku.

Dzięki uprzejmości ambasady szwedzkiej w Warszawie uczniowie, nauczyciele oraz zaproszeni goście mogli cieszyć oczy licznymi banerami, na których pojawiły się kadry z życia Astrid oraz jej twórczości.



Konkurs podzielony został na dwie części – literacką i teatralną. W części literackiej uczniowie udzielali odpowiedzi na pytania testowe dotyczące znajomości życiorysu autorki oraz treści jej książek („Pippi Langstrump” i „Dzieci z Bullerbyn” – klasy trzecie, a klasy czwarte wspomniane wcześniej lektury i „Bracia Lwie Serce”). Część teatralna obejmowała wystawienie krótkiej miniaturowej teatralnej z dowolnie wybranej powieści Astrid Lindgren. W konkursie wiedzy wzięło udział 6 drużyn. Jednocześnie brano pod uwagę wyniki indywidualne wszystkich 19 uczestników.

Wyniki przedstawiają się następująco:

W konkursie indywidualnym najlepsze wyniki osiągnęli:

I miejsce: Grzegorz Markiewicz, kl. 3, SP 310, Ewa Chrzaszcz, kl. 4, SP 81

II miejsce: Michał Domżański, kl. 3, SP 313, Lena Nowicka, kl. 4, SP 319

III miejsce: Aleksandra Winiarek, kl. 3, SP 319

Drużyny:

I miejsce: SP 310 (Jakub Salbert, Yahor Lagutkow, Grzegorz Markiewicz)

II miejsce: SP 319 (Lena Nowicka, Antonina Jastrzębowska, Aleksandra Winiarek)

III miejsce: SP 81 (Natalia Hozyasz, Ewa Chrząszcz, Rafał Łukasik)

Miniatura teatralna

I miejsce: SP 318, klasa 3a Blanka Składanowska, Hanna Safiejko, Łukasz Rażnik (przygotowanie artystyczne: p. Olga Korczak)



Nagrody w konkursie zostały ufundowane przez ambasadę szwedzką oraz Radę Rodziców SP 318.





Na koniec uroczystości klasa 4b pod kierunkiem pani Marii Gaj zaprezentowała się w inscenizacji, której tematem były urodziny Astrid Lindgren. „Babcia” Astrid stanęła naprzeciwko bohaterów, których stworzyła na kartach swoich powieści. Rozmawiała z Pippi, z Karolem i Jonatanem, Roniją, Karlsonem, Mio, a także z Lisą i jej przyjaciółmi z Bullerbyn. Przedstawienie zakończyło się słodkim poczęstunkiem. Wszyscy obecni na sali zostali obdarowani przez „babcie” Astrid cukierkami i symboliczną herbatką.

Jeszcze raz serdecznie gratulujemy laureatom oraz wszystkim uczestnikom konkursu. Była to wspaniała literacka wycieczka do Szwecji.



Manufaktura czekolady

wycieczka
klasy 3e

Czekolada to nie tylko cukier, tłuszcz i zbędne kalorie.



Czekolada zawiera dużo związków przeciwnowotworowych i związków opóźniających zmiany miażdżycowe. Niektórzy lekarze są zdania, że flawonoidy zawarte w czekoladzie zmniejszają ryzyko powstawania zmian niedokrwiennych w sercu.

Czekolada biała i mleczna zawiera białko, będące czynnikiem wzrostu i regeneracji organizmu, wapń – ważny dla sprawności mięśni i prawidłowego funkcjonowania systemu nerwowego, enzymów i krzepliwości krwi.

Czekolada naturalna (gorzka i deserowa) jest bogata w węglowodany, magnez (ważny składnik komórek, odgrywa

znaczącą rolę w uwalnianiu energii z pożywienia) żelazo (niezbędne w produkcji czerwonych krwinek i rozprowadzaniu tlenu w organizmie), niacynę (wspomaga uwalnianie się energii zawartej w pokarmie).



4 grudnia klasa III e była na warsztatach w „Manufakturze czekolady”.

Od samego wejścia do pracowni warsztatowej, uczniowie nie mogli powstrzymać się od emocji i zachwytu, ponieważ zapach czekolady unosił się w całym budynku. Każdy uczestnik warsztatów przygotowywał własną tabliczkę czekolady z ulubionymi dodatkami. Ponadto dowiedział się jak wygląda cały proces powstawania czekolady od plantacji do tabliczki. Ogromne maszyny do produkcji czekolady wywołały niemało emocji. Można było też podziwiać proces ręcznego temperowania czekolady, zobaczyć jak wygląda owoc kakaowca, powąchać go oraz spróbować jego ziaren. Na każdego czekał gorący kubek czekolady.

