

Gazetka szkolna I Liceum Ogólnokształcącego
Collegium Gostomianum
w Sandomierzu



SPÓJNIA



Grudzień 2023

Rok szkolny 2023/2024



Drodzy Czytelnicy!

Witajcie w świątecznym wydaniu „Spójni”!

Boże Narodzenie to specjalny czas w roku. To moment, kiedy całymi rodzinami spotykamy się, rozmawiamy, jedząc świąteczne potrawy przy pięknie ubranej choince, pod którą znajdują się prezenty. Wokół czuć cudowną atmosferę, której nie da się powtórzyć w żaden inny dzień w roku.

Z tego miejsca chcę życzyć Wam spokoju, ciepła, pokoju i zdrowia na te święta, bo to najważniejsze. Niech będzie to radosny czas, bez żadnych trosk i zmartwień, odpocznijcie trochę od szkoły i nabierzcie energii, by znów móc stawiać czoła wyzwaniom.

Życzę Wam także udanego sylwestra oraz spełnienia marzeń i dużo szczęścia w Nowym Roku, a tymczasem bez zbędnego przedłużania, przejdźmy do lektury, którą nasi redaktorzy przygotowali tym razem.

Weronika Kuśmierczyk
Redaktor Naczelna



Tradycja ubierania choinki

Warto świąteczne drzewko przystrajać całą rodziną, bo wspólnie spędzony czas daje radość i pomaga przygotować się do wieczerzy wigilijnej.

Zwyczaj ozdabiania choinki pochodzi z Niemiec, gdzie drzewka świąteczne były znane już w XVI wieku i wywodzi się z tradycji ewangelickiej. Tradycja ta dotarła następnie do Francji za sprawą księżniczki Heleny Meklemburskiej, natomiast do pozostałych krajów europejskich i amerykańskich zwyczaj ozdabiania choinki wprowadziła brytyjska królowa Wiktoria. Do Polski ozdobne drzewka świąteczne trafiły dopiero na przełomie XVIII i XIX wieku. Początkowo zwyczaj ten przyjął się wśród arystokracji, by dopiero później na stałe zagościć we wszystkich polskich domach. W XVIII wieku zwyczaj został zatwierdzony jako symbol religijny, dzięki czemu dziś znajdziemy drzewka bożonarodzeniowe także w świątyniach.

Zieleń bożonarodzeniowego drzewka jest symbolem nadziei i narodzin, a sama choinka symbolizuje życie i odrodzenie. Swoistą symbolikę przypisuje się również choinkowym ozdobom - łańcuch jest symbolem rodzinnych więzi, światełka nawiązują do światła życia lub bezpośrednio do narodzin Jezusa, gwiazdka na wierzchołku drzewka oznacza prowadzącą Trzech Mędrców Gwiazdę Betlejemską, bombki przypominające dawniej wieszane jabłka symbolizują zdrowie, a orzechy - siłę, dobrobyt i udane życie małżeńskie.



Zgodnie z tradycją katolicką choinka może stać w domu do 6 stycznia, czyli do uroczystości Objawienia Pańskiego (popularnie: święta Trzech Króli) bądź nawet do 2 lutego, czyli święta Ofiarowania Pańskiego (Matki Bożej Gromnicznej).

źródło: "Bliżej życia z wiarą", dodatek do "Niedzieli" nr 5/17.12.2023

Sylwester – początki i historia jego świętowania

Pierwszy sylwester w dzisiejszym rozumieniu tego słowa odbył się w 999 roku. Wówczas to Rzymianie czekali na rozpoczęcie roku 1000 w ogromnych obawach przed spełnieniem proroctwa Sybilli o końcu świata wyznaczonym właśnie na ten czas. Sprawcą owego zdarzenia miał być potwór Lewiatan uwięziony przez papieża Sylwestra I w lochach Watykanu. Pozostawał on w uśpieniu, ale według legendy, miał się przebudzić właśnie w roku 1000 i ziejąc ogniem spalić niebo i ziemię. Rzymianie, w obawie przed zagładą, oddawali się modlitwom, postom i pokutom. Gdy jednak ten czas minął, a w Rzymie nic się nie zmieniło, to wielkie przerażenie zamieniło się w niewyobrażalną radość. Szczęśliwi ludzie wybiegali na ulice, pozdrawiali się, składali sobie życzenia, a panujący wówczas papież Sylwester II udzielił błogosławieństwa „urbi et orbi” na nowy rok, nowy wiek i nowe tysiąclecie. W ten sposób zapoczątkowano uroczyste oczekiwanie i powitanie nowego roku, a nazwę nadano mu od imienia papieża.



Do Polski zwyczaj świętowania sylwestra dotarł jednak dużo później, bo dopiero na przełomie XIX i XX wieku i przywędrował z Niemiec. Najpierw dotyczył on tylko dużych miast i zamożnych warstw społeczeństwa, z czasem objął małe miasteczka, a ostatecznie też wsie. Aż w końcu 1 stycznia 1924 roku został ogłoszony dniem wolnym od pracy. Początkowo świętowanie odbywało się poprzez udanie się do kościoła na nieszpory, a następnie zasiadanie do uroczystej kolacji w domu. Stoły były suto zastawione potrawami mięsnymi, słodkościami i trunkami, co miało zapewnić pomyślność w nowym roku. A żeby przewidzieć, co przyniesie kolejny rok, biesiadowaniu towarzyszyły wróżby. Przypominały one zwyczaje andrzejkowe, jak np. lanie wosku. Nie brakowało również młodzieńczych żartów i wygłupów, jak np. zatykanie kominów, wyciąganie narzędzi rolniczych z gospodarstw na podwórko czy przenoszenie bram. Nikt też nie miał tych rozbojów za złe. Wszystko odbywało się w radosnej, przyjaznej i pokojowej atmosferze, wierzone bowiem, że jak zakończy się stary rok, taki też będzie cały nadchodzący.



Gostomiańskie Polecanki

ZIMA

W tym miesiącu do polecenia:

FILMY

- **To właśnie miłość** - Premier zakochujący się od pierwszego wejrzenia w jednej z pracownic swojego biura już w kilka chwil po wejściu do siedziby przy 10 Downing Street... Pisarz uciekający na południe Francji, aby wyleczyć złamane serce i odnajdujący nad brzegiem jeziora nową miłość... Zamężna kobieta podejrzewająca, że jej mąż wymyka jej się z rąk... Młoda mężatka błędnie interpretująca dystans, jaki ma w stosunku do niej najlepszy przyjaciel jej męża... Uczeń pragnący zwrócić na siebie uwagę najbardziej nieosiągalnej dziewczyny w szkole... Owdowiały ojczym usiłujący nawiązać kontakt z synem, którego prawie nie zna... Szukająca miłości pracownica biura, zauroczona swoim kolegą z pracy... Starzejący się "wszystko widziałem, ale mało z tego pamiętam" gwiazdor rocka, pragnący na swój własny sposób, u zmierzchu kariery powrócić na scenę... Miłość powoduje w życiu każdego z nich chaos. Życie i miłość mieszkańców Londynu przeplata się i osiąga zenit w Wigilię Bożego Narodzenia - z romantycznymi, zabawnymi i słodko - gorzkimi tego konsekwencjami dla każdego, kto miał szczęście (albo nieszczęście) znaleźć się pod urokiem miłości. "To właśnie miłość" jest debiutem reżyserskim uznanego scenarzysty Richarda Curtisa, człowieka odpowiedzialnego za sukcesy takich filmów jak "Notting Hill" oraz "Cztery wesela i pogrzeb".

- **Szybcy i wściekli** - Ostatnio na Netflixie pojawiły się prawie wszystkie części. To dynamiczna historia osadzona w Los Angeles, w realiach bezwzględnej świata nielegalnych wyścigów samochodowych, w których zwycięstwo oznacza klucz do władzy. Paul Walker wciela się w postać Briana, młodego policjanta prowadzącego śledztwo w sprawie serii sensacyjnych porwań ciężarówek.

- **Randki od święta** - Są singlami i zawsze kończą przy stole dla dzieci albo z żenującą osobą towarzyszącą na karku. Zrządzeniem losu tych dwoje nieznajomych poznaje się w wyjątkowo nieudane Świąta Bożego Narodzenia. Wówczas postanawiają oni, że będą swoimi partnerami od święta przez następny rok.

KSIĄŻKI:

- **To, co zostaje w nas na zawsze** - Ukradła siostrze samochód, laptopa i pieniądze, po czym zniknęła bez śladu, zostawiając w domu młodą Waylay. Teraz to Naomi musi opiekować się swoją siostrzenicą i odbudować własne życie. Na szczęście jest silniejsza od Tiny i nie podda się tak łatwo, tym bardziej, że może liczyć na pomoc przystojnego samotnika Knoxa.



- **Moc miłości. Myśl dla serca i duszy** - to książka, która potrafi ukoić w trudnych chwilach, ale może nam towarzyszyć i w tych najradośniejszych. Pokazuje, że miłość to uniwersalna siła, która zawsze nas wspiera i pomaga przetrwać w każdych okolicznościach.

- **Krew i popiół** - główną bohaterką jest Poppy, nazywana również Panną, którą czeka rytuał Ascendencji. Jej życie jest z góry ustalone i kierowane przez inne osoby, a jej pragnienia i chęci są, łagodnie mówiąc, lekceważone. Kilka wydarzeń oraz poznanie jednej osoby całkowicie zmienia bieg jej istnienia.

PRZEKĄSKI

Seromakowiec

SPÓD

- 250 g herbatników
 - 100 g masła
-

MASA MAKOWA

- 850 masy makowej (DOMOWEJ lub gotowej)
 - 1 jajko
 - 3 łyżki kaszy manny
 - 150 g mix bakalii
 - 1 tabliczka gorzkiej czekolady
-

MASA SEROWA

- 4 jajka
 - 2/3 szklanki cukru
 - 1 op. cukru wanilinowego
 - 1 kg zmielonego sera na sernik
 - 2 op. budyniu śmietankowego bez cukru
 - 1/2 szklanki śmietanki 30%
-

ORAZ

cukier puder



PRZYGOTOWANIE

SPÓD

Herbatniki zmielić (rozdrobnić) malakserem, dodać roztopione masło i połączyć.

- Wyłożyć i uklepać dociskając do dna prostokątnej formy o wymiarach 23 cm x 33 cm wyścielonej papierem do pieczenia.

MASA MAKOWA

- Masę makową wymieszać z jajkiem oraz kaszą.
- Następnie dodać mieszankę bakalii oraz posiekaną czekoladę i ponownie wymieszać.
- Wyłożyć na spód z herbatników i wyrównać powierzchnię.

MASA SEROWA

- Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.
- Jajka ubić na puszystą masę z dodatkiem cukru i cukru wanilinowego.
- Następnie miksować na średnich obrotach miksera, dodając porcjami zmielony twaróg.
- Na koniec dodać proszki budyniowe i śmietankę, całość zmiksować do połączenia się składników w jednolitą masę.
- Masę serową wyłożyć na masę makową i wyrównać powierzchnię. Wstawić do piekarnika na środkowy ruszt.
- Na dno piekarnika postawić keksówkę i wlać do niej wrzącą wodę (dla utworzenia pary w piekarniku).
- Piec przez 1 godzinę. Gotowy sernik wyjąć z piekarnika i posypać cukrem pudrem po przestudzeniu.

Weronika Kuśmierczyk, klasa IV B

RANKING FILMÓW 2023 (IMDB)

1. **OPPENHEIMER** — Film w reżyserii Christophera Nolana to trzymająca w napięciu trzygodzinna epopeja biograficzna o ojcu bomby atomowej, J. Robertcie Oppenheimerze. Film opowiada o geniuszu, zawziętości i charyzmie naukowca, który został wciągnięty w wir politycznych intryg i moralnych dylematów. Nolan przedsta-

wia, jak proces tworzenia broni jądrowej spletał się z wewnętrznymi konfliktami naukowca, pokazując, że skomplikowanie mechaniki atomowej ustępuje stosunkom międzyludzkim.

W rolę głównego bohatera wcielił się wybitny Cillian Murphy, a w pozostałych również dobrych rolach wystąpili: Robert Downey Jr, Matt Damon, Emily Blunt, Gary Oldman i wielu innych świetnych aktorów.

2. **Spider-Man: Poprzez Multiwersum** – Kontynuacja Oscarowej animacji pt. *Spider-Man: Uniwersum* (2018) tak samo, jak poprzednia część zachwyca, zarówno wizualnie, jak i fabularnie. Film przedstawia przygody Milesa Moralesa, chłopaka z Brooklynu, który zostaje obdarzony super bohaterskimi mocami po ugryzieniu przez jadowitego pająka. Tym razem wraz z innymi Spider-Manami pochodzącymi z innych rzeczywistości, stara się uratować wszechświat. Film jest drugą częścią trylogii, więc dla lepszego oglądania lepiej zapoznać się z częścią pierwszą. Ostatnia część wyjdzie najpewniej w roku 2024. W filmie w oryginalnej wersji językowej (angielski) dubbingowali: Shameik Moore, Hailee Steinfeld, Brian Tyree Henry i reszta obsady.

3. **Strażnicy Galaktyki 3.** – Ostatnia część trylogii reżyserii Jamesa Gunna. Już od prawie samego początku filmu dzieje się akcja, w której jeden ze Strażników – Rocket zostaje poważnie zraniony i jego przyjaciele za wszelką cenę starają się mu pomóc. Podczas gdy Rocket jest nieprzytomny, wspomina swoją przeszłość, która jest kluczem do zrozumienia, kto i dlaczego go zaatakował. Reżyser, poprzez opowieść o gałęjącym szopie, analizuje idee postępu, władzy i wyzysku. Film przenosi serię w nowe rejony, ukazując społeczne wyzwania i konsekwencje dla tych, którzy są uznawani za „mniej wartościowych”.

W filmie występują: Chris Pratt, Zoe Saldana, Karen Gillan i wielu innych aktorów.

4. **Barbie** – Film reżyserii Greta Gerwig, którego początkowa historia dzieje się w Barbielandzie, czyli cudownej bajkowej krainie, z której pochodzi tytułowa bohaterka. Później Barbie przeżywa gwałtowną transformację, gdy rzeczywistość zaczyna szarpać ją z ideałów. Zmiana kierunku zaczyna się od zimnej wody pod prysznicem, a kulminuje bolesnymi zderzeniami z codziennym życiem, gdzie cellulit i śmierdzący tost są codziennością. W poszukiwaniu ratunku Barbie i Ken wyruszają w podróż do prawdziwego świata, gdzie konfrontują się z szowinizmem, a dziewczyny wyzywają ich od faszystów. Ken odkrywa uroki bycia nie tylko dodatkiem, co prowadzi do burzy w Barbielandzie i znaczącej zmiany w perspektywie obu postaci.

W główną bohaterkę wcieliła się świetna Margot Robbie, a w pozostałych rolach wystąpili m.in. : Ryan Gosling, Michael Cera, Kate McKinnon.

5. **Mission: Impossible–Dead Reckoning Part One** — przenosi nas w kolejną ekscytującą podróż do świata agenta Ethana Hunta, ponownie pod reżyserią Christophera McQuarrie'a. Film nie tylko kontynuuje tradycję spektakularnych akcji, ale również kładzie nacisk na solidną fabułę. W tej części serii Cruise, jak zwykle, wciela się w postać obrońcy sprawiedliwości, co zdaje się odzwierciedleniem jego roli również poza planem filmowym. Film zawiera dramatyczne chwile, takie jak skok Ethana z wysokości, które mogą być metaforą dla stanu współczesnej kinematografii. Mimo że oczekujemy spektakularnych akcji, „Dead Reckoning” udowadnia, że można połączyć efektowne sekwencje z poruszającą narracją, co czyni go pełnoprawną przygodą filmową dla różnorodnej publiczności.

To nie jedyne warte uwagi filmy tego roku, lecz na tym lista się kończy. Kilka innych filmów, które są warte uwagi, ale nie zmieściły się na liście: **John Wick 4**, **Chłopi**, **Gran Turismo** i świetny **Czas Krwawego Księżyc**.

Bernard Zych, klasa III B

POLSKI AKCENT NA PŁYCIIE YE & TY DOLLA \$IGN!

Zwiastunem największej współpracy w historii polskiego rapu jest nadchodzący numer duetu Kanye West & Ty Dolla \$ign, który nie tylko zawita z udziałem takich gwiazd, jak Playboi Carti i Quavo, ale także zostanie wzbogacony o polski ślad muzyczny. Produkcją tego potężnego utworu zajęli się dwaj utalentowani polscy producenci, SHDOW i Hubi, nadając mu niepowtarzalny charakter. W połączeniu z już renomowanym producentem Timbalandem, którego brzmienie było kluczowym elementem tego muzycznego majstersztyku, polska scena muzyczna zdaje się przekraczać granice kulturowe, wnosząc świeże spojrzenie do światowego przemysłu muzycznego.

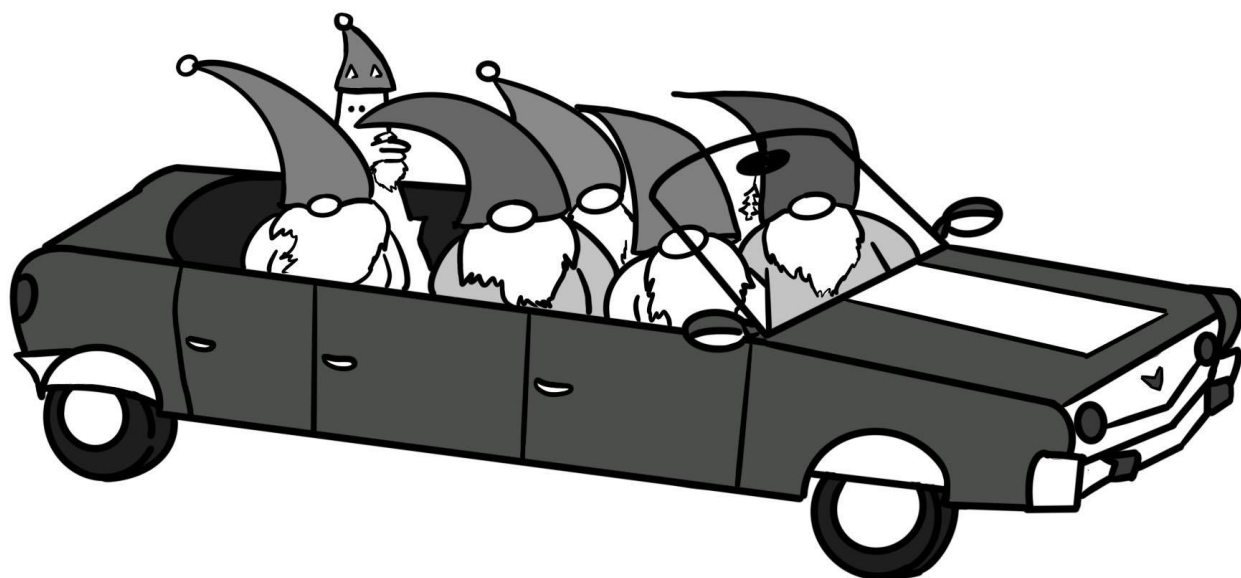
Kanye West to niekwestionowana ikona popkultury, znany z niepowtarzalnego stylu oraz wpływu na współczesną muzykę. Jest to wspaniałe, że Polska współpracuje z artystą, którego zdolność do eksperymentowania z dźwiękami i otwierania nowych



muzycznych horyzontów czyni go nie tylko artystą, ale również prekursorem nowych trendów. Niebagatelną rolę w powstaniu tego niecodziennego utworu odegrał SHDOW, jeden z polskich producentów, który opowiedział o kulisach współpracy: "Wysłałem bity do Timbalanda w październiku, a miesiąc później zadzwonił do mnie, mówiąc, że mamy numer na ¥\$." To zaledwie fragment historii, który ukazuje, jak dynamicznie rozwija się globalna współpraca muzyczna, łącząc artystów z różnych stron świata.

W rezultacie "Kanye & Ty Dolla \$ign" staje się nie tylko jednym z najbardziej oczekiwanych utworów, ale również świadectwem potęgi polskiego talentu muzycznego na arenie międzynarodowej. To nie tylko kooperacja gwiazd, ale także zderzenie kultur, które przekształca się w muzyczne arcydzieło. Polski rap podnosi głos i podbija serca fanów na całym świecie, dowodząc, że muzyka nie zna granic.

Adam Nowosielski, klasa III B



Choroba z perspektywy pacjenta

Na początku chciałybyśmy poprosić Panią o przedstawienie się.

Mam 49 lat, jestem nauczycielką.

Jaki był początek Pani historii z chorobą? Jakie zmiany w Pani ciele uświadomiły Panią, że coś jest nie tak?

Tak naprawdę, ja odkryłam sobie guza sama. Na początku nie uświadamiałam sobie do końca albo nie chciałam sobie uświadomić, co to jest. Podczas prysznicza zauważyłam na swoim ciele małą guzik, wielkości jakiegoś takiego nasionka. Potem jak wiadomo, człowiek zaczyna myśleć o tym. Zaczyna sobie układać to wszystko w głowie. Powolutku zaczęło do mnie docierać, że to może być coś poważnego. Więc zaczęłam od wykonania badania USG. A potem już sprawy potoczyły się dosyć szybko. Na początku lekarz mówił mi, że może jest to jakaś zmiana hormonalna. Może powinniśmy poczekać dwa, trzy cykle i zobaczyć, co z tego tak naprawdę wyniknie. Bo przecież to wcale nie musi być nic groźnego. Ale w momencie, gdy ten guzik nie zmieniał się, nie znikał to jednak zaczęłam działać. Do momentu operacji minęło dość dużo czasu. Zanim wszystkie procedury zostały uruchomione. Potrwało to kilka miesięcy.

Powiedziała Pani, że lekarze na początku nie stwierdzili, że jest to rak. Jakie natomiast były Pani pierwsze przemyślenia w tym temacie?

Ja chyba od razu miałam takie przeczucie, że jest to coś poważnego. Badanie USG trochę mnie uspiło. Chciałam wtedy wyprzeć z siebie myśl, że może być to coś groźnego. Jednakże podświadomie nadal tkwiło we mnie przekonanie, że może być to rak. Pojechałam wtedy do mojego lekarza do Lublina. On natomiast pokierował mnie do swojego znajomego specjalisty. W końcu zostały przeprowadzone pierwsze badania, m.in biopsja. To właściwie już potwierdziło moje przypuszczenia. Pomyślałam sobie, że jeżeli lekarz kieruje mnie na poważniejsze badania, to musi mieć poważniejsze podejrzenia. I niestety wszystko się potwierdziło.

Co było dla Pani najtrudniejsze podczas usłyszenia diagnozy? Jakie były Pani potrzeby w trakcie leczenia?

Najtrudniejsze było uświadomienie sobie, że to wszystko może się źle skończyć. I co dalej? Ja jestem osobą bardzo obowiązkową. Dla mnie bardzo ważna była praca. Co dalej z maturzystami? Gdy czekałam na wyniki biopsji, był to czas wiosny. Rok szkolny właściwie powoli się kończył. Myślałam sobie także, co dalej z bliskimi? Trudno było mi także mówić o chorobie. Ja nie mówiłam o tym nikomu, nie chciałam nikogo obciążać, martwić. Bardzo mało osób wiedziało, że podejmuję jakieś kroki z tym związane. Ciągle byłam aktywna zawodowo, a to okazało się dla mnie dobre, bo inne zajęcia zajmowały mi głowę i nie pozwalały myśleć o tym, co było trudne i najgorsze.

Właściwie po usłyszeniu diagnozy, zastanawiałam się, do kogo pójść, co z tym zrobić. Zanim wszystko poukładałam sobie w głowie, minęło trochę czasu. To jest chyba według mnie największy problem. Dlatego dobrze, że teraz mamy dostęp do programu, który prowadzi pacjenta. Gdy trafi on już do służby zdrowia, to cała procedura idzie już dalej.

Czyli mówi Pani, że po pierwszej interwencji jakoś wszystko powoli idzie?

Tak, zwłaszcza wtedy gdy mamy już założoną tzw. kartę Dilo, czyli taką przyspieszoną ścieżkę dla pacjentów onkologicznych, to skrócony może być np. czas oczekiwania niektóre badania, na kolejne wizyty. Czekamy wtedy mniej więcej tyle, ile jest to wymagane w procedurach. Karta Dilo jest również sprawnie przekazywana między placówkami. W moim przypadku została sprawnie przekazana z Tarnobrzega do Lublina. Także pacjent jest, że tak powiem, przekazywany w szybkim tempie. Natomiast, tak jak mówiłam, początki były bardzo trudne. Dlatego uważam, że różne warsztaty, projekty czy grupy wsparcia propagujące wiedzę na temat chorób nowotworowych są naprawdę potrzebne, na przykład działania prowadzone przez Panie z Sandomierskiego Klubu "Amazonki". Do nich zawsze można zwrócić się po radę, a one mogą podpowiedzieć, bazując na swoim doświadczeniu.

Czy dalej Pani choroba jest dla Pani tematem tabu i trudno o niej Pani rozmawiać?

Szczerze mówiąc, nie lubię o niej rozmawiać. Może nie jest już to temat tabu, coraz otwarciej o tym mówię, właściwie minęło już prawie 5 lat. No i trochę się już z tym oswoiłam, przyzwyczyłam. Jestem w końcu też starsza, wiem, że powinno się o tym mówić, ale nie jest to łatwe.

Czy choroba wpłynęła na Pani karierę zawodową?

Raczej bardzo nie wpłynęła. W pracy spotkałam się z ogromną życzliwością, kiedy już wszystko było jasne i postanowione. Był to czas matury. Dyrekcja przychyliła się do tego, że chciałabym doprowadzić egzaminy do końca. Pomiędzy tymi wszystkimi procedurami, zanim poszłam na operację, cały miesiąc trwały matury. Ja wszystkie zaplanowane matury przeprowadziłam, mimo że wcześniej, w trakcie czekania na wyniki lekarz powiedział mi, że już teraz należy przestać myśleć o szkole, o maturze, o uczniach, tylko trzeba zacząć myśleć o sobie. Mogę powiedzieć, że praca również mnie mobilizowała. Nie pozwoliła mi się mazgaić czy siedzieć w domu w kapciach i szlafroku i płakać nad tym, że mnie to wszystko akurat spotkało. Ja po prostu się z tym wszystkim zmierzyłam. Wiedziałam, że chcę wrócić do pracy. Zastanawiałam się, czy w ogóle we wrześniu po operacji będę mogła normalnie pracować. Czy nie da się pracować pomiędzy jakimiś etapami leczenia. Okazało się, że się nie dało. Musiałam iść wtedy na roczny urlop zdrowotny. Po prostu poświęcić czas na leczenie.

Specjaliści głoszą, że otrzymanie wsparcia psychicznego wpływa na jakość leczenia. Jak było w Pani przypadku?

Myślę, że jest to bardzo ważne, aby mieć kogoś takiego, kto będzie dla nas wsparciem. Wpływa na to także podejście lekarzy. Powinni być to ludzie, którzy są empatyczni. Potrafią usiąść z człowiekiem, wytłumaczyć oraz rozwiać niepokoje, a nie tylko sucho komunikują, że jest to typ taki i taki, uleczalny czy nieuleczalny. Takie podejście bardzo dużo daje. Wsparcie rodzinny czy innej bliskiej osoby, przyjaciółki, jest bardzo, bardzo istotne. Połowa sukcesu to jest myślenie.

Podczas rozmów z Paniami z Sandomierskiego Klubu “Amazonki” spotkałyśmy się z stwierdzeniem mówiącym o tym, że jeżeli lekarz nie odpowiada na przygotowane przez nas pytania, to należy go natychmiast zmienić i to jest okej.

No tak się właśnie wydaje, że tak powinno być. Tylko wiemy, jak wygląda u nas system opieki zdrowotnej. Nie jest to takie proste, aby dotrzeć do odpowiedniego specjalisty. Może uruchomione niedawno procedury, które uwzględniają program prowadzenia pacjenta to ułatwią. My jesteśmy w zasadzie takim prowincjonalnym

miastem, niewielkim ośrodkiem. Mamy w pobliżu Tarnobrzeg i Kielce. Ja akurat trafiłam do Lublina, z czego jestem zadowolona. Według mnie Lublin bardzo dobrze prowadzi pacjentów. Jest tam Centrum Onkologii Ziemi Lubelskiej, oni się w tym specjalizują. Myślę, że połową mojego sukcesu było trafienie właśnie do nich.

Jak ocenia Pani stosunek służby zdrowia do pacjentów? Czy jest Pani zadowolona, jeżeli chodzi o całokształt?

Ja byłam zadowolona. Tak jak powiedziałam, to centrum naprawdę dobrze prosperuje, dobrze funkcjonuje, dobrze prowadzi pacjentów. Można powiedzieć, przebiega zgodnie z wymaganymi procedurami, wszystko jest przygotowane, zaplanowane, pozytywnie nastawione na pacjenta, który nie czuje się jakimś przedmiotem, czy numerkiem. Czuje się takie właśnie ludzkie podejście.

Na pewno inaczej jest w centrum onkologii niż w przykładowo szpitalu.

Może tak, może się to teraz jednak zmienia. Ja też nie miałam wiele doświadczeń z jakimś innym oddziałem onkologicznym. Wstępne badania miałam w szpitalu w Tarnobrzegu, wszystkie procedury bardzo szybko były realizowane, lekarze starali się podejść tak indywidualnie do każdego pacjenta, rozpatrywanego przypadku. Myślę, że spotkałam się z bardzo dobrym działaniem służby zdrowia na każdym etapie leczenia. Nie mogę narzekać.

Jak podsumuje Pani w takim razie cały proces leczenia?

Przebieg leczenia jest zależny od tego, z czym właściwie mamy do czynienia. Zwykle jest przez lekarzy przeprowadzane konsylium i wtedy podejmują decyzję o tym, jak ma wyglądać leczenie. Czy czeka nas operacja czy jest chemioterapia, radioterapia. Czy jest to jakaś radykalna operacja, czy może tylko częściowa. W moim przypadku operacja nie była zachowawcza, sprawa była dosyć poważna. Dlatego bardzo ważnym wydaje mi się teraz wprowadzony program, który ułatwia badanie mammograficzne coraz młodszym osobom, poszerza granice wieku. Powinniśmy z tego korzystać. Kilka lat temu kobiety wychodziły z założenia, że jeszcze mają czas, bo nie przysługiwały nam te badania, jakby nas to nie dotyczyło. A okazuje się, że dotyczy. Nie ma w chorobie żadnych limitów wiekowych. Możemy dowiedzieć, że coś się dzieje już w bardzo młodym wieku. Wydaje mi się, że te wszystkie procedury funkcjonują dobrze. Może czasami zawodzi tutaj czynnik ludzki, emocje, niespodziewane sytuacje.



Czy jest co chciałaby Pani dodać od siebie?

Bardzo się cieszę, że są takie młode osoby, jak wy, które po prostu ten temat podejmują. Że nie boicie się o tym mówić i nie jest to dla was tematem tabu. Że są w szkole takie programy propagujące wiedzę związaną z nowotworem piersi i na takie programy, które wydawałoby się, że są dla dziewcząt, zapraszani są także chłopcy i to właśnie przestaje być tylko naszym, kobiecym problemem. Bardzo ważne jest to, że programy profilaktyczne są trochę szerzej zakrojone. Myślę, że ważne będzie to, abyśmy jeszcze chciały z nich korzystać.

Wywiad oraz jego transkrypcję wykonały dziewczyny prowadzące projekt Cancer Academy

Książki na każdą porę roku

Dzisiaj opowiem Wam o...

„Wiesz co, ja wcale nie chciałem być osobą półkrwi.” – to zdanie wcale nie jest przypadkowe. Od tych słów zaczyna się książka „Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy: Złodziej Pioruna” napisana przez Ricka Riordana. Zapoczątkowała ona serię książek opowiadających o niesamowitych przygodach Percy'ego Jacksona oraz jego przyjaciół w świecie, w którym nawet olimpijscy bogowie schodzą czasami na ziemię.

Bestseller w moich rękach

O przygodach Percy'ego pierwszy raz dowiedziałam się trzy lata temu, kiedy obejrzałam film „Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy: Złodziej Pioruna” w reżyserii Chrisa Columbusa. Ekranizacja tak bardzo mi się spodobała, że od razu postanowiłam przeczytać książkę, na podstawie której powstał film. Razem z mamą dokonaliśmy zakupu, a że było to w wakacje i miałam dużo czasu wolnego, to bez zbędnego zwlekania wzięłam się za czytanie.

Słów kilka o autorze powieści

Zanim przejdę do samej fabuły książki, chciałabym przedstawić autora tej wspaniałej powieści. Rick Riordan jest autorem bestsellerowych serii: „Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy” – opartej na mitologii greckiej, „Kronik Rodu Kane”, które odwołują się do kultury egipskiej, oraz „Olimpijskich Herosów”, łączących mity greckie

i rzymskie. Miliony czytelników na całym świecie kochają szybką akcję i humor przygodowych powieści Riordana, które przybliżają współczesnej młodzieży starożytność. Rick Riordan mieszka w Bostonie w stanie Massachusetts z żoną i dwoma synami. Pisarz jest zdobywcą wielu prestiżowych nagród, takich jak: Mark Twain Award w 2008 i 2009 roku za dwie pierwsze książki z serii o Percym Jacksonie czy też Children's Choice Book Awards: Author of the Year w 2011 roku.

Początek przygody

Książka Ricka Riordana „Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy: Złodziej Pioruna” opowiada o dwunastoletnim chłopcu, Percym Jacksonie, któremu wydawało się, że jest zwykłym nastolatkiem ze zdiagnozowaną dysleksją i ADHD, który uczęszcza do szkoły specjalnej – Yancy Academy. Mieszka w Nowym Jorku z bardzo kochaną i opiekuńczą mamą oraz ojczymem, którego nie znosi. Oprócz Grovera, który jest jego najlepszym przyjacielem, nie ma innych znajomych. Percy stara się za wszelką cenę nie wpadać w kłopoty, aby nie sprawiać przykrości swojej mamie, która i tak nie ma łatwego życia. Jego świat jednak staje na głowie, kiedy to w jego szkole pojawia się nowa, tajemnicza nauczycielka, która skupia swoje zainteresowanie wokół Percy'ego. Na jednej ze szkolnych wycieczek do muzeum okazuje się, że jest ona Erynią, przebrzydłą postacią ze skrzydłami i ostrymi pazurami i że przybyła, aby odebrać Percy'emu Pioruna Zeusa. Na szczęście w porę zjawił się Pan Brunner, jego nauczyciel historii, i rzucał Percy'emu specjalny długopis, który okazał się mieczem, dzięki któremu Percy pokonał stworzenie. W kolejnych rozdziałach dowiadujemy się wielu informacji, które szczególnie dla Percy'ego są trudne do pojęcia. Okazuje się, że jest on półbogiem i musi trafić do obozu herosów, w którym mieszkają niesamowici nastolatki, tacy, jak on. Stamtąd pójdzie na Olimp, aby wyjaśnić Zeusowi, że to nie on ukradł jego piorun. Niestety po drodze czeka go walka z Minotaurem, w której zginie jego mama. Nastolatek zrobi wszystko, aby ją odzyskać i wyjaśnić aferę z kradzieżą. Wyruszy w niesamowitą podróż wraz z Groverem, który okaże się satyrem i jego osobistym opiekunem oraz mądrą i waleczną córką Ateny – Annabeth.

Ocena

Moim zdaniem, książka „Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy: Złodziej Pioruna” Ricka Riordana jest jedną z najlepszych książek, które czytałam w swoim życiu. Po pierwsze, ma bardzo ładną okładkę, a wielkość czcionki ułatwia czytanie. Po drugie, książka ta tak mnie wciągnęła, że nie mogłam się od niej oderwać i przeczytałam ją w jeden dzień. Jest pełna niezliczonych przygód i fantastycznych postaci. Zawiera bardzo dużo elementów humorystycznych. Mówi również o przyjaźni oraz sile miłości do rodziny. Skłania do rozmyślań i fantazjowania na temat zakończenia. Uważam,



że warto zagłębić się w świat Percy'ego Jacksona i jego przyjaciół z obozu herosów oraz sięgnąć po kolejne książki z tej serii.

Podsumowanie

Książka, o której dzisiaj pisałam, najlepiej trafi do współczesnej młodzieży oraz osób, które kochają powieści fantastyczne i przygodowe. Powinna trafić również na półkę miłośników mitologii greckiej. Jeżeli ktoś lubi twórczość Jana Parandowskiego i czytał mitologię na pewno znajdzie wiele podobieństw i informacji o bogach, które trafiły do książki Ricka Riordana. Kończąc stwierdzam, że książka “Percy Jackson i Bogowie Olimpijscy: Złodziej Pioruna” jest godna uznania.

Polecam, Karolina Rosicka, klasa I E

ZIMOWY, BIAŁY SEN

Leopold Staff



W mój park, ubielon śnieżnym zimy kwieciem,
Przyjdiesz wśród ciszy nocy księżycowej
I wtedy z wielkich płatów śniegu spleciem
Wieńce na nasze zamyślane głowy;
A gdy mi duszę miłością wzbogacisz,
Pójdziemy błędzić gdzieś wśród sennych zacisz.

Gdzieś w oszronione srebrzyście zatoki,
Gdzie w lodach płoną tęczkowe światełka,
Gdzie sercem spokój owłada głęboki,
Gdzie dusza nigdy płaczem smutku nie łka.

Wiem, że nie próżno biegnę w dal oczyma,
Bo ty przyjść musisz, jasna i świetlana.....

Po mlecznej drodze gwiazdzistego miału,
Który mróz rozsiał diamentów iskrzącą
Po śnieżnej równi rozrzuconą prawicą,
Przyjdiesz z oddali cicho i pomału.





ŚNIEG

Ludwik Jerzy Kern



Czy wam nie przyszło nigdy do głowy,
Że śnieg powinien być kolorowy?

Albo zielony,
Albo czerwony,
Liliowy
Albo beż.

Śnieg ten lepiłoby się wspaniale,
A bałwan biały nie byłby, ale

Albo zielony,
Albo czerwony,
Liliowy
Albo beż.

Śnieżki tak samo w zimowej porze
Byłyby wtedy w jakimś kolorze.

Albo zielone,
Albo czerwone,
Albo beż.



Bardzo kolory by się przydały,
A tu tymczasem wciąż pada biały.

Biały, bielutki,
Miękki, mięciutki,
Świeży, świeżutki

Świąteczne potrawy i zwyczaje w różnych zakątkach świata

Kubelek z kurczakiem i tort na kolację wigilijną w Japonii, tańce w Etiopii albo piknik na australijskiej plaży, czyli jak się obchodzi święta Bożego Narodzenia na świecie.

W Finlandii Wigilia rozpoczyna się śniadaniem w postaci ryżu na mleku, w którym ukryty jest migdał. Kto go znajdzie, temu szczęście będzie dopisywać przez cały rok. Finowie odwiedzają też tego dnia groby bliskich i zapalają na nich świece.

Na Hawajach wierzą, że Święty Mikołaj, nazywany *Kanakaloka*, przypląwa kajakiem zaprzęgniętym w delfiny. Zamiast kozaków, może mieć japonki, a zamiast kozucha, hawajską koszulę. Palmy są przystrojone świetlnymi łańcuchami, a na plaży stawia się bałwana z piasku.

Świętowanie Bożego Narodzenia zaczyna się w Meksyku od posada, czyli ulicznej procesji 16 grudnia. Jest to rekonstrukcja poszukiwania przez Maryję i Józefa schronienia w drodze do Betlejem. *Las Posadas* z kolei to zwyczaj, w który zaangażowane są dzieci. Przebrane za Świętą Rodzinę chodzą od domu do domu i proszą o schronienie, aż w końcu ktoś się zgodzi. Do wieczery zasiada się tam po północy, po pasterce, a na niebie eksplodują wtedy fajerwerki.

ŚWIĄTECZNE PRZYSMAKI

Cena della Vigilia we Włoszech to popularne wigilijne dania z różnych owoców morza, znane jako Siedem Ryb. Włosi jedzą wtedy kalmary, krewetki, ośmiornice i ryby.

Warenyky, kutię, barszcz z grzybami, kromki z kapustą i grzybami jadają podczas *Sviatej Vecherii* Ukraińcy. Do tej pory Wigilię obchodzili zgodnie z kalendarzem juliańskim, w noc z 6 na 7 stycznia. Kościół ukraiński zdecydował, że od tego roku będą obchodzić ją według kalendarza gregoriańskiego - 24 grudnia.



Jouluaatto, czyli fińską wigilię, poprzedza tradycyjna wizyta w saunie, która pomaga oczyścić się cieleśnie i duchowo na święta. Podczas *Joulusauna* Finowie piją napój z czerwonego wina lub z soku z przyprawami korzennymi, rodzynekami i migdałami (*glögg*). A kiedy już po zachodzie słońca usiądą przy stole, jedzą sałatkę *rosolli*,



zapiękanekę z marchwi i brukwi, surowego łososia peklowanego w soli, śledzie w sosie musztardowym i kawior.

W Danii, w czasie świątecznej kolacji podawana jest *medister*, czyli biała kiełbasa. Może też pojawić się kaczką albo pieczeń wieprzowa z przysmażonymi ziemniakami i czerwoną kapustą. Na deser jada się ryż na mleku z sosem wiśniowym (*risalamande*). Przygotowuje się go z zimnego, ugotowanego ryżu z dodatkiem wanilii, bitej śmietany, posiekanych migdałów i jednego migdała w całości. Ten, kto znajdzie migdał, wygrywa marcepanową świnię.

Kentucky Fried Chicken (Kurisumasu ni waKentakkii) to najbardziej pożądana świąteczna potrawa w Japonii. Kubelki smażonego kurczaka trzeba zamawiać o wiele wcześniej, a stało się tak za sprawą reklamy, która w latach 70. wypromowała kurczaka jako idealne danie na świąteczny stół. Japończycy na święta kupują też torty.

Pikniki na plaży lub w parku to tradycja australijska. Wigilijna kolacja może mieć tam bardzo różne postaci. Na świąteczny grill mogą trafić wszelkiego rodzaju mięsa, bardzo popularne są też owoce morza. Wśród słodkości królują *Pavlova* i *lamingtons* – biszkopty w kształcie prostopadłościanów, polane czekoladowym lukrem i posypane wiórkami kokosowymi. (przepisy poniżej)

Ganna – etiopskie Boże Narodzenie obchodzone jest 7 stycznia zgodnie z kalendarzem juliańskim. W tym bardzo chrześcijańskim afrykańskim kraju w dniu Wigilii ludzie wędrują od kościoła do kościoła, w trakcie nabożeństw śpiewają, grają na instrumentach i tańczą. Pikantny gulasz z kurczaka z jajkiem (*doro wat*) to tradycyjna potrawa jadana w czasie wspólnych posiłków, podawana z chlebem (*injera*), który zastępuje widelec.

Cena de Nochebuena to nazwa meksykańskiej wigilii obchodzonej z dużym rozmachem kulinarnym. Bardzo popularne są *tamales*, czyli masa kukurydziana nadziewana mięsem, serem, papryką, gotowana w liściach kukurydzy. Tego dnia na stoły trafia też dorsz *bacalao a la vizcaína* – w sosie pomidorowym z oliwkami, kaparami, cebulą i przyprawami. Meksykanie piją w wigilię *rompope* – likier jajeczny z mleka, jajek, cukru, wanilii i rumu.

Bibingka na Filipinach to świąteczny rodzaj naleśnika ryżowego podawanego na liściu bananowca. W wielu domach jada się rybę mleczną, szynkę, kasztany, sałatkę z orzechów kokosa oraz specjalny ser w kształcie kuli. Pije się również dużo ciepłego kakao.

Przepis na australijski deser *Lamingtons*

Składniki:

Jajko 4 szt.

Cukier 100 g

Mąka pszenna typ 500 130 g

Mąka ziemniaczana 45 g

Proszek do pieczenia 4 g

Czekolada deserowa 100 g

Śmietanka kremowa 36% 200 ml

Cukier puder 5 g

Wiórki kokosowe 150 g



Przygotowanie:

Białka i żółtka oddziel od siebie do osobnych misek. Białka ubij na sztywną pianę. Dodaj do piany cukier i cukier waniliowy i nadal ubijaj. Wrzucaj po jednym żółtku, wciąż ubijając. Do masy dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, wszystko wymieszaj różgą, tak by nie było grudek. Blaszkę do pieczenia wyłóż papierem i wylej na nią ciasto. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 st. C przez 40 minut. Ciasto ostudź i pokrój w kostkę. Do rondelka wlej śmietankę i dodaj cukier. Czekoladę połam w kostkę i dodaj do garnuszka. Całość mieszaj, aż do roztopienia i połączenia wszystkich składników. Biszkopty maczaj w polewie i obsypuj wiórkami. Ułóż je na papierze i zostaw do wystygnięcia.

Tort Pavlova – świąteczny australijski deser

Składniki na bezę:

6 białek średnich jajek

szklanka drobnego cukru - około 240 g

płaska łyżka skrobi ziemniaczanej

łyżeczka soku z cytryny

szczypta soli

Bitą śmietaną z owocami: 200 g śmietanki
36% garść kwaśnych owoców np. porzeczeki



Przygotowanie:

Zacznij nagrzewać piekarnik. Ustaw na początek temperaturę 170 stopni (góra/dół). Oddziel białka od żółtek. Białka umieść w dużej misce. Do białek dodaj szczyptę soli. Białka ubijaj mikserem zaczynając od mniejszych obrotów miksera i stopniowo zwiększaj. Białka ubijaj nie dłużej niż 3 minuty, by nie przebić pęcherzyków powietrza. Zacznij dodawać cukier. Po każdej łyżce miksuj na najwyższych obrotach, do czasu aż cukier połączy się z pianą i całkowicie w niej rozpuści. Będzie to trwało około 1 minuty. Gdy dodasz już cały cukier, wlej łyżeczkę soku z cytryny oraz dodaj skrobię ziemniaczaną. Miksuj już tylko chwilę. Powinna powstać gładka, gęsta i bardzo błyszcząca masa białkowa. Przygotuj arkusz papieru do pieczenia. Używając talerza, spodu od tortownicy czy cyrkla odrysuj ołówkiem okrąg o średnicy 20-22 cm. Arkusz umieść na blaszce/szufladzie do pieczenia. Szpatułką nakładaj pianę na środek okręgu. Kilkomą sprawnymi ruchami wyciągnij pianę do góry, by powstał ładny kopczyk. Użyj do tego szpatułki. Blachę umieść w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Po 7 minutach zmniejsz temperaturę do 130 stopni i susz w tej temperaturze blaty przez kolejnych 100 minut. Po wyłączeniu piekarnika, bezę dosuszaj jeszcze w środku pieca przez min. 20 minut. Najlepiej jednak trzymać ją nawet ponad godzinę.

Bitą śmietana z owocami:

Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Najlepiej umieścić ją w wysokim naczyniu, ponieważ na początku bardzo chłapie. Zacznij od małych obrotów miksera. Stopniowo zwiększaj. Nie ubijaj śmietanki zbyt długo, by się nie rozwarstwiła. Wystarczy maksymalnie 3 minuty ubijania. Ubitą śmietanę wyłóż na całkowicie wystudzoną bezę. Na górę wyłóż owoce. Na zdjęciu porzeczki wiszą na gałązkach.. warto je jednak obrać przed krojeniem tortu.

Makowiec świąteczny

Składniki:

Składniki na ciasto drożdżowe:

500 g mąki pszennej np. uniwersalnej

pół kostki masła - 100 g

1/3 szklanki cukru - 100 g

2 żółtka średnich lub dużych jajek

około pół szklanki mleka lub więcej - min.140 ml

40 g świeżych drożdży lub 12 g suchych





Składniki na masę makową i lukier:

600 g masy makowej, 3 białka jajka, 150 ml białego lukru, łyżka suchego maku

Przygotowanie:

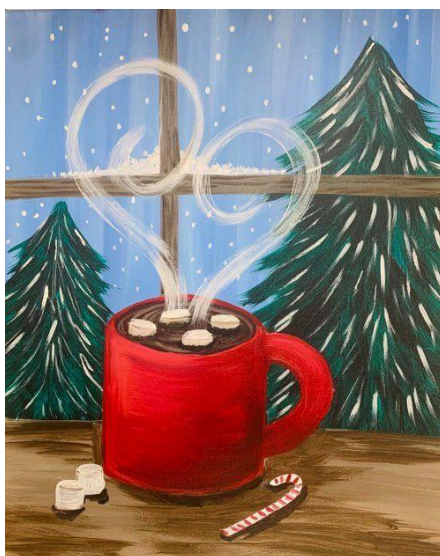
Masło, mleko oraz cukier umieść w rondelku. Całość podgrzewaj na małej mocy palnika do roztopienia się masła. Ronderek odstaw do przestudzenia. Słodkie mleko z masłem powinno być wystudzone do około 40 stopni. W sporej misce umieść dwa żółtka. Dodaj też 40 gramów świeżych drożdży. Tak samo z suchymi drożdżami. Żółtka rozetrzyj z drożdżami i z przestudzonym, słodkim mlekiem z masłem. Dodaj przesianą mąkę. Ciasto wyrabiaj około 5 minut. Gładką kulę dobrze wyrobionego ciasta odłóż do wyrośnięcia na minimum 1,5 godziny. Ciasto powinno być w misce, przykryte bawełnianą ściereczką lub folią.

Masa makowa do makowca:

Do 600 gramów masy makowej dodaj ubite na półsztywny trzy białka jajka. Pianę z białek lekko wmieszaj w masę.

Zwijaj makowiec w rulon. Po zwinięciu przełóż go na papier do pieczenia i zawiń go dwukrotnie pozostawiając około 1 cm luźnej przestrzeni. Zawinięty w papier makowiec umieść na blaszce, na środkowej półce piekarnika. Piekarnik powinien być nagrany do 180 stopni z termoobiegiem, lub 190 stopni z pieczeniem góra dół. Makowiec piecz 40 minut. Po wyłączeniu piekarnika, lekko uchyl jego drzwiczki na 15 minut.

Oliwia Paluch, klasa III B





Redakcja „Spójni”:

Redaktor Naczelna: Weronika Kuśmierczyk

Zastępca Redaktora Naczelnego: Adam Nowosielski

Skład tekstu: Zbigniew Drobek

Grafika: Kseniia Kolomiitseva, Paulina Brudnowska, Maja Nowicka, Maja Statuch

Okładka: Liudmyla Matsyk (absolwentka Collegium Gostomianum)

Artykuły: Weronika Kuśmierczyk, Oliwia Paluch, Adam Nowosielski, Karolina Rosicka, Zofia Serafin, Julia Kolera, Bernard Zych

Opieka: Bożena Myl-Ciszkiewicz, Agnieszka Kunys-Łukawska

Parnas Szkolny

*21 grudnia (czwartek) o godz. 11.50 w sali 36
odbędzie się świąteczna LIX edycja „Parnasu Szkolnego”*



Serdecznie zapraszamy miłośników sztuki: słowa, śpiewu, muzyki i obrazu do zaprezentowania swojej twórczości

Zgłoszenia przyjmują: Bożena-Myl Ciszkiewicz (bozena.myl-ciszkiewicz@lo1.sandomierz.pl)
Agnieszka Kunys-Łukawska (agnieszka.kunys-lukawska@lo1.sandomierz.pl)