

ECHO SIÓDEMKI

"JESIEŃ"



(zdjęcie: www.tapetynapulpit.pl)

nr 1 – 2021/2022

v2

Chory język.



(zdjęcie:www.fakt.pl)

Igiełeczka, język mały,
leży cały obolały.
Cicho w łóżku popłakuje,
łapeczkami brzuch masuje.

Dzisiaj rano z kolegami
poszedł do sadu z jabłkami.
Na kolce nakłuli swe
jabłuszek, co spadły z drzew.

Choć owoców nie umyli,
wielką ucztę wyprawili.
Kto by myślał o kąpieli,
gdy apetyt wielki mieli.

No, a piach za pazurkami,
jabłka z brudnymi skórkami ?
Nikt się nie przejmował myciem,
o szarlotce marząc skrycie !

Jeż nie patrzył na swe ręce,
chrupał jabłek coraz więcej.
Brud, zarazki i bakterie
ucieszyły się niezmiernie !

Do żołądka się dostały,
i chorobę wywołały.
Teraz jeź Igiełka stęka :
Ten ból brzucha to udręka !

Będzie miał nauczkę mały!
Już mu dzieci powiedziały,
że wie każdy zuch malutki
jakie są niemycia skutki.

Aby zdrowym zawsze być,
trzeba ręce dobrze myć!
Owoc szorować dokładnie,
potem zjeść go grzecznie, ładnie.

Jabłka, gruszki czy malinki
są bogate w witaminki.
Lecz tylko czyste owoce
dają dzieciom wielkie moce!

Pamiętajcie więc od dziś:
żeby zdrowym ciągle być,
musimy myć stale ręce,
dbać o czystość coraz więcej.

Jedzmy więc owoce czyste,
by wystraszyć brudy wszystkie !
Wie, co robić każdy chyba,
jeśli chce być zdrow, jak ryba !

Beata Żyto



(zdjęcie:www.tvp.vod.pl)

**W tym roku nasza Szkoła Podstawowa nr 7
obchodzi 40 lecie istnienia. Znajduje się w
samym sercu osiedla im. Mikołaja Kopernika –
jak dobrze je znasz?
Zapraszam na wędrowkę w czasie ☺**

Historia os. M. Kopernika



Osiedle powstało w wyniku konkursu architektonicznego z 1973.
Zwycięzcami rywalizacji byli: Andrzej Łuczkowski oraz Andrzej
Kurzawski i Piotr Wędrychowicz.



4 listopada 1974 r. wmurowano kamień węgielny pod budowę pierwszego bloku na nowym osiedlu, który był gotowy w sierpniu 1975 r. W ciągu kolejnych trzech lat na wciąż powstającym osiedlu mieszkało już 7 tysięcy osób. Budowa trwała do 1984 r.



Makieta osiedla z lat 70



Budowa osiedla.

Nasze osiedle położone jest pomiędzy ulicami: Jugosłowiańską, Smardzewską i Jawornicką, przedzielone na dwie części ulicą Promienistą. Składa się z 27 bloków mieszczących 5000 mieszkań, zbudowanych z wielkiej płyty. Nazwa osiedla nawiązywała do obchodzonej wówczas 500. rocznicy urodzin wielkiego astronoma. Astronomia odbija się też w nazwach osiedlowych uliczek: Galileusza, Keplera, Newtona.



(zdjęcie:www.tvn24.pl)

W latach 90-tych powstało nowe osiedle nowocześniejszych budynków tzw. 4 jednostka (w granicach ulic Jawornicka, Giżycka, Przepiórcza i Grunwaldzka), składające się z około 40 budynków, w planach jest ciągle budowanie nowych.



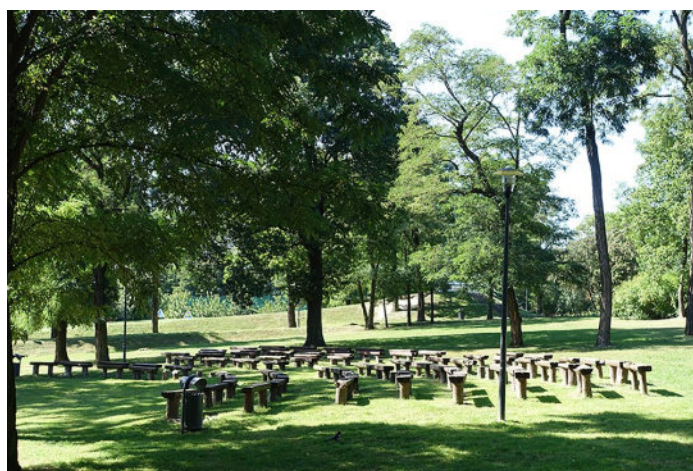
Adresowo.pl

(zdjęcie:www.adresowo.pl)



(zdjęcie: www.stare-neony.pl)

Na bloku przy ul. Jugosłowiańskiej 54 widać do dziś pozostałości po wielkogabarytowym neonie OSIEDLE IM. MIKOŁAJA KOPERNIKA. Są to blisko 3 metrowe litery, przekraczające wysokość mieszkań. Kiedyś litery świeciły na niebiesko. To jeden z największych dawnych neonów. Dziś litery nie są podświetlane halogenami - w nocy po prostu są niewidoczne.



(zdjęcie: www.oop.or.pl)

Os. Kopernika to jedno z najbardziej zielonych osiedli w Poznaniu. Na jego terenie jest wiele drzew i krzewów oraz skwerków z ławkami i miejscami zabaw dla dzieci. Bezpośrednio z blokami sąsiaduje natomiast park ks. Józefa Jasińskiego,



(zdjęcie: www.foursquare.com)

Powstał na terenach wokół dawnego Fortu VIIa Rohr, jednego z 18 fortów należących do Twierdzy Poznań. Fort został zbudowany w XIX w. Obecnie wchodzi on w skład obszaru specjalnej ochrony Natura 2000 i nie wolno do niego wchodzić.



(zdjęcie: www.fortyfikacje.xyz.pl)

Na terenie osiedla znajdują się 3 centra handlowo-usługowe w postaci modernistycznych pawilonów, powstałych jeszcze w latach 70- tych – tzw. „blaszaki”, które mieszczą w sobie m.in. restauracje, sklepy, zakłady fryzjerskie i placówki bankowe.



Na osiedlu przy ulicy Galileusza 8 działa Klub Osiedlowy Kopernik Spółdzielni Mieszkaniowej „Grunwald”.

W centralnej części osiedla znajduje się pętla autobusowa "Os. Kopernika", a nieopodal na ul. Kaczej – zajezdnia autobusowa A3. W planach jest budowa nowego torowiska tramwajowego wzdłuż ul. Promienistej z pętlą końcową w okolicy skrzyżowania z ul. Jawornicką. Oto projekt:



(zdjęcie: www.transportpubliczny.pl)

Powstanie parafii Świętej Rodziny było jednym z ważniejszych wydarzeń w życiu osiedla. Wygląd świątyni - a jakże - nawiązuje do astronomii. Bryła kościoła i kopuła ze świetlikami przypomina obserwatorium.



(zdjęcie: www.wikipedia.pl)

Wewnątrz górną część sklepienia wieńczy złocista kula, wyglądająca niczym słońce. Pod sklepieniem zawieszono lampy w kształcie rakiet kosmicznych, a konfesjonały owalną formą przypominają kosmiczne statki.



(zdjęcie: www.polskaniezwykla.pl)

A co z historią naszej szkoły?

Dnia 23 sierpnia 1979 roku Spółdzielnia Mieszkaniowa „Grunwald” i Samorząd Mieszkańców wyznaczyli teren pod budowę szkoły podstawowej na osiedlu im. Mikołaja Kopernika.

18 czerwca 1980 roku Kuratorium Oświaty i Wychowania w Poznaniu wydało decyzję o budowie szkoły. Już w sierpniu tego samego roku Kombinat Budowlany Poznań – wschód rozpoczął pierwsze prace budowlane. Uroczyste otwarcie **Szkoły Podstawowej nr 7**, której patronuje Erazm z Rotterdamu, połączone z inauguracją nowego roku szkolnego nastąpiło 1 września 1981 roku. Oddano wówczas do użytku blok lekcyjny z 25 oddziałami, w których podjęto naukę 770 uczniów.

Rok później szkoła wzbogaciła się o dwie sale gimnastyczne, stołówkę, świetlicę i zaplecze administracyjne.

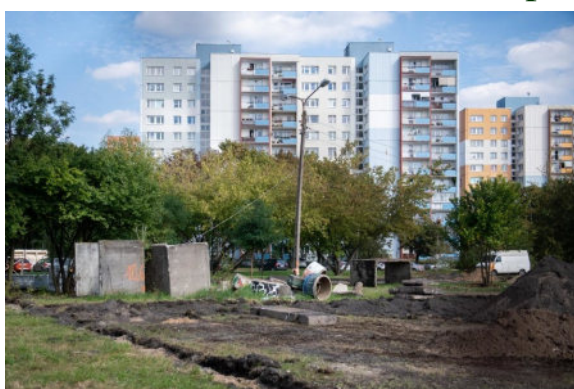


(zdjęcie: www.mojasiodemka.pl)

Ciekawostki

- Mało kto wie, że obok wybiegu dla psów przy ul. Jawornickiej znajdował się przed II wojną stary ewangelicki cmentarz. Na terenie jego budowy znaleziono pozostałości kilku grobów. Po wojnie działka, nazywana lokalnie "cmentarkiem", została upaństwowiona, pozostałości grobów znikły, tylko czasem pojedynczy mieszkańcy zapalali tam czasem świeczkę. Niedaleko stąd także, w rowie przeciwpancernym, pochowano niemieckich żołnierzy.

Pozostałości po starym cmentarzu



(zdjęcie: www.gloswielkopolski.pl)

Wybieg dla psów



(zdjęcie: www.poznan.pl)

- Od dawna architekci planowali zbudować kompleks handlowy w miejscu górki przy ul. Promienistej. Jednak przez wiele lat górka służyła głównie dzieciom podczas zimowych zjazdów na sankach. Władze Poznania nawet przed projektantami utrzymywały w tajemnicy, dlaczego górki nie można ruszyć. Po latach okazało się, że był tutaj podziemny szpital wojskowy. Dopiero pod koniec lat 90. na jego miejscu stanął market Piotr i Paweł – obecnie mieści się tu N Park – Spar



(zdjęcie:www.npark.pl)

Tuż obok marketu "Spar" znajduje się podobno trzeci poznański naziemny schron przeciwlotniczy. Schron ten zbudowano po pierwszych alianckich nalotach na Poznań, które miały miejsce w 1944r. Jego przeznaczenie jest nieznane. Jedyne przekazy o schronie dotyczą walk o Poznań i okresu powojennego. Świadkowi twierdzą, że Niemcy nie ukończyli prac budowlanych przed rozpoczęciem walk i schron w ich trakcie był obudowany rusztowaniem. 29 stycznia 1945r. żołnierze 83 pułku piechoty gwardii okrążyli i zajęli schron. Nie był on broniony, służył jako tymczasowe ukrycie dla niemieckiej piechoty.



- Osiedle im. Mikołaja Kopernika pojawia się w powieści Jacka Sobczyńskiego „Nie rozumiemy się bez słów”.
- Od 2018 roku działa Nieformalna Grupa Osiedle im. Mikołaja Kopernika zrzeszająca mieszkańców i miłośników osiedla.



Panorama os. Mikołaja Kopernika od strony Kopaniny. Na pierwszym planie Staw Baczowski.



(zdjęcie: www.poznannaszemiasto.pl)



(zdjęcie: www.swietarodzina.pl)

<https://tvn24.pl/poznan>, <https://fotopolska.eu/>, <https://pl.wikipedia.org/>, <https://www.google.com/search?q>, <https://opencaching.pl>,
<http://stare-neony.pl/>, <https://tvn24.pl/poznan/>, <https://sp7poz.nazwa.pl/>

**Włoszczyzna
czyli
talerz pełen zdrowia
wg przepisów naszych czytelników**

Włoszczyzna... Hm, co to takiego? Skąd przywędrowała
i skąd pochodzi jej nazwa?
Dowiecie się z poniższego artykułu ☺



(www.odzywianie.info.pl)

Zestaw warzyw swą nazwę zawdzięcza królowej Bonie, która pochodziła ze sławnego, włoskiego rodu mediolańskich książąt – Sforzów. Na początku XVI w. sprowadziła do nas por i seler, ale marchew i pietruszka były już wcześniej uprawiane na naszych ziemiach i dodawane do wielu potraw. Bona po prostu wzbogaciła zestaw rodzimych warzyw. Była też pierwszą ekolożką w naszym kraju. W każdej ze swych posiadłości zwracała uwagę na piękno i ochronę przyrody.



(zdjęcie:www.ciekawostkihistoryczne.pl)

Pierwotnie wyraz **włoszczyzna** oznaczał wszystko, co włoskie, a więc język, obyczaje, strój itp. U Jana Ursyna Niemcewicza znajdujemy zdanie: „Mówić złą włoszczyzną”.

A włoszczyzna Bony? Rzeczywiście, sprowadziła ona do Polski wiele nowych warzyw, np. kapustę włoską, kalafior, seler, por, sałatę, i te nazywano włoszczyzną w przeciwieństwie do krajowych warzyw: marchwi, buraków, grochu.

W skład włoszczyzny wchodzi: marchew, seler, pietruszka i por (niekiedy do pęczka dołącza się też kawałek kapusty).

W Hiszpanii nazywa się ją sofrito lub sufrito (co oznacza smażoną cebulę, czosnek i pomidor), a warzywa nie są wrzucane do zupy w całości, lecz są mielone lub tarte, następnie podsmażone na maśle lub oleju i ugotowane.

Włosi nazywają włoszczyznę soffritto (podsmażony), Niemcy – Suppengrün, a Rosjanie i Ukraińcy – smazhennya lub zazharka (w jej skład wchodzi cebula, marchew i ewentualnie seler, buraki i pieprz). Słynący z zamiłowania do celebrowania dań Francuzi opracowali w XVIII w. receptę na mirepoix czyli tamtejszą wersję włoszczyzny. Powinno być w niej dwa razy więcej marchwi niż selera i cebuli, do tego wszystkie pokrojone składniki powinny być podobnej wielkości, aby tym samym zapewnić im porównywalny czas gotowania (im mniejsze kawałki, tym szybciej smak i aromat warzyw przechodzi do wywaru).

Niemiecka włoszczyzna poza porem, marchewką i selerem, może zawierać pietruszkę, tymianek, liście selera, korzeń pietruszki i cebulę. Skład włoszczyzny jest tam zależny od regionalnych tradycji i indywidualnych przepisów.



(zdjęcie: www.ekologia.pl)

Świeża włoszczyzna to nie tylko aromat, ale przede wszystkim bogactwo witamin i wielu minerałów.

Włoszczyznę można nie tylko mrozić, ale też po pokrojeniu warzyw i ich posoleniu, daje się ją surową przechowywać w lodówce w słoiku podczas zimy. Używając takiej solonej, świeżej włoszczyzny pamiętajmy, aby do dań nie dodawać zbyt dużo soli.

Suszona włoszczyzna jest uboższa w składniki odżywcze i to obojętnie, czy ją sami ususzymy, czy też taką kupimy. Suszone warzywa powinno się stosować w przypadku braku świeżych warzyw.

Źródła: https://biokurier.pl/www.sjp.pwn.plwww.instagram.com/helgowe_heklowaniehttps://historia.org.pl/https://muzhp.pl/
<https://www.google.com/>, <https://prostehistorie.com.pl>



(www.zielonyogrodek.pl)

Zapraszam do kulinarnego kącika, w którym dziś króluje skarby z jesiennego ogrodu!



(zdjęcie:studiaparlaama.pl)

Prosta surówka z włoszczyzny

Składniki:

- dwie marchewki,
- pietruszka,
- ćwierć selera korzeniowego,
- ćwierć małego pora (biała część),
- sól, pieprz,
- natka pietruszki,
- oliwa

Sposób przygotowania:

- warzywa obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach (pora pokroić na półplasterki)
- doprawić solą i pieprzem
- połączyć odrobiną oliwy



(zdjęcie: www.przeslijprzepis.pl)

Małgorzata Ślatała

Kurczak zapiekany z włoszczyzną

Składniki

- Włoszczyzna (może być tacka)
- Cebula biała
- Pomidor
- Papryka (opcjonalnie)
- Filet z piersi kurczaka (2-4 połówki)

Sposób przygotowania

- Na dnie naczynia układamy doprawione filety z piersi kurczaka, podlewamy odrobinę olejem i wodą.
- Dodajemy dowolnej przyprawy do mięs, żeby smak wywaru, który powstanie po pieczeniu i jak włoszczyzna puści wodę, był bardziej wyrazisty,
- Na wierzchu układamy kolejno kilka marchewek, dwa nieduże kawałki pora, mały kawałek selera, cebulę, dwie cebule, pietruszkę, 2-4 pomidory (ewentualnie jeszcze paprykę).
- Przykrywamy naczynie i pieczemy w ok. 220 C - w zależności od piekarnika 90-120 minut, aż warzywa staną się miękkie.
Podajemy z sosem który uzyskamy w czasie pieczenia.



(zdjęcie: www.smaker.pl)

Małgorzata Ślatała

Rosół

Produkty

- Włoszczyzna (marchewka, pietruszka , seler ,por)
- Udka z kurczaka
- Bulion drobiowy dla wzmocnienia smaku
- Sól, pieprz
- Woda
- Makaron

Sposób przygotowania

- Gotujemy wodę z solą i wkładamy udka bądź pałki z kurczaka.
- Po chwili dolewamy bulion drobiowy.
- Po około pół godziny dorzucamy obrana włoszczyznę.
- Przyprawiamy solą i pieprzem.
- Dla wzmocnienia smaku możemy dorzucić wcześniej przypieczona całą cebulę.
- Rosół warto gotować nawet parę godzin.
- Podawać z makaronem lub z ziemniaczkami.
- WARTO taki rosół przygotować przed długim jesiennym spacerem - po powrocie na pewno będzie dużo lepiej smakował.



Lena Chrobak kl. I b

Sajgonki warzywne na zimno

Składniki

- papier ryżowy
- włoszczyzna : marchew, pietruszka, natka pietruszki, por
- serek śmietankowy
- chrzan
- sos sojowy
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

- Marchewkę, pietruszkę, por kroimy w paski.
- Pokrojoną włoszczyznę blanszujemy, czyli umieszczamy ją na około 30- 60 sekund w gorącej wodzie, a następnie przystępujemy do hartowania, czyli wrzucamy gorące warzywa do bardzo zimnej wody, do momentu, aż ostygną - warzywa dzięki temu zmiękną i zachowają piękne kolory.
- Warzywa odcedzamy i osuszamy z wody.
- Biały serek mieszamy z chrzanem, doprawiamy solą i pieprzem.
- Pojedynczy placek ryżowy zanurzamy na 2 sekundy w letniej wodzie i kładziemy na desce aż zmięknie.
- Placek smarujemy białym serem wcześniej wymieszanym z chrzanem, nakładamy porcję pokrojonej włoszczyzny oraz natki pietruszki.
- Tak przygotowany placek zwijamy w sajgonkę, według wzoru pokazanego na opakowaniu



Warzywna pasta na kanapki

Składniki

- Włoszczyzna
- Oliwa
- Słodka i ostra papryka
- Kumin
- Carry
- kminek

Sposób przygotowania

- Kroimy w niezbyt wąskie plasterki 3 marchewki, 2 pietruszki i kawałek pora.
- Wszystko wkładamy do żaroodpornego naczynia,
- polewamy oliwą z oliwek, posypujemy papryką słodką i ostrą, dodajemy odrobinę kuminu, carry i sporo kminku.
- Pieczemy z piekarniku rozgrzanym do 200 C, aż warzywa zmiękną.
- Kiedy wystygną, miksujemy na gładką masę.
- Taką pastą smarujemy grubo świeży razowy chleb, dodajemy na wierzch listki bazylii



(zdjęcie: www.czarnawisienka.pl)

Maja Przybyszewska kl. II d

Zupa-krem z brokułów

Składniki

- włoszczyzna w paski (może być mrożonka)
- 1 duży brokuł
- 1-2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- woda
- sól
- pieprz
- przyprawa maggi

Sposób przygotowania

- Do średniego garnka wrzucamy włoszczyznę, brokuł i zalewamy wodą.
- Dodajemy soli i gotujemy na małym ogniu aż warzywa zmiękną.
- Następnie zdejmujemy z ognia, dorzucamy masło, czosnek i blendujemy na krem.
- Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ewentualnie maggi.
- Świetnie smakuje z dodatkiem grzanek lub groszku ptysiowego.



(zdjęcie: www.doradcasmarku.pl)

Mikołaj Borkowski kl. II d

Kurczak curry

Składniki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 2 spore cebule
- 4 marchewki
- 3 pietruszki
- 1/2 selera
- 2 łyżki curry
- 1 paczka rodzynek – 100 g
- 1 szklanka bulionu drobiowego - 250 ml.
- Przyprawy i mąka do obtoczenia mięsa
- Tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania

- Filety z kurczaka oczyszczamy i kroimy w kostkę/kawałki nie większe, niż 2 cm.
- Przyprawiamy i delikatnie obtaczamy w mące, a następnie smażymy na rozgrzanej patelni.
- Cebule kroimy w plastry i delikatnie smażymy na patelni (do zeszklenia), pod koniec dodajemy 2 łyżki curry.
- Marchewki, pietruszki i seler ścieramy na tarce – na grubych oczkach.
- Usmażone mięso i cebulę przekładamy do garnka. Dodajemy starte warzywa oraz rodzynki.
- Podlewamy bulionem drobiowym i dusimy do miękkości warzyw (ok. 20-30 minut)- najlepiej smakuje podawane z ryżem.



(zdjęcie: www.aniagotuje.pl)

Weronika Sokołowska kl. III d

Zupa wege z soczewicą

Składniki

- duża włoszczyzna
- cebula (opcjonalnie)
- 3-4 ziemniaki
- szklanka czerwonej suchej soczewicy, olej
- przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, curry, ostra papryka, majeranek, bazylia,
- natka pietruszki

Sposób przygotowania

- Włoszczyznę pokroić w kostkę, podsmażyć (opcjonalnie z cebulką).
- Dodać pokrojone ziemniaki, delikatnie podsmażyć i dodać szklankę suchej soczewicy czerwonej.
- Podlać wrzątkiem i dodać przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, curry, ostrą paprykę, bazylię oraz majeranek.
- Gotować do miękkości.
- Na talerzu dodać świeżo posypaną pietruszką.



Wiktoria Chmiel kl. I b

**Rozstrzygnięcie
Wielkiego Wakacyjnego Konkursu
na najciekawszy okaz przyrody**



Krzywy Las pod Gryfinem
(www.tvn24pl)

Laureaci:

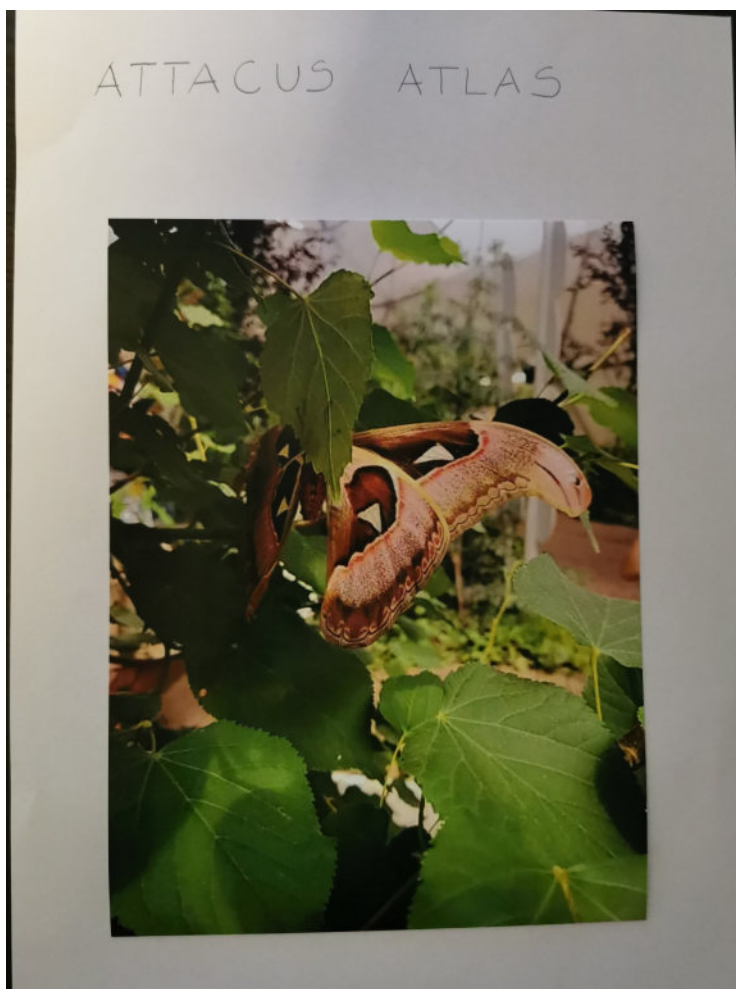
- **Lea Janczuk – kl. I b**
- **Nadia Stojanowska – kl. II a**
- **Zofia Szafrńska – kl. II d**
- **Katarzyna Thiem – kl. III b**
- **Alicja Borowicz – kl. III d**

Gratuluje!

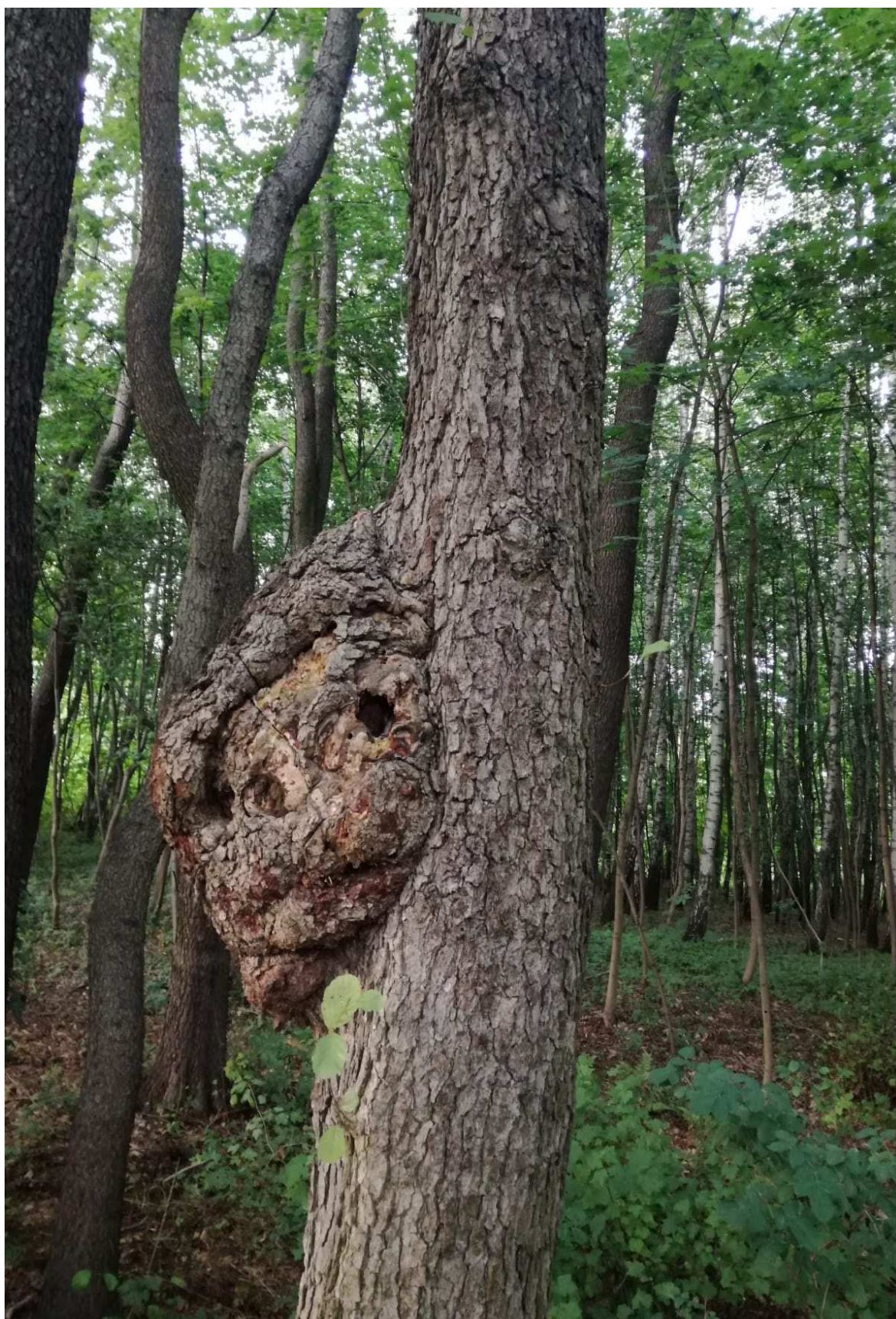
**A oto prace zwycięzców –
zachęcam do obejrzenia zdjęć !**



kwiat kosmos, zwany też panienka lub Warszawianka
Lea – Ib



wielki motyl attacus atlas
Nadia- II a



narośl na drzewie w kształcie głowy ☺

Zosia – II d



krzew szkarłatka amerykańska
Kasia – kl. III b



pasikonik gigant
Alicja – III D

Jesienny Konkurs dla klas I

Mały Wielki Artysto!

Chcesz, by poznał Cię świat? Nie rysuj tylko dla siebie!
Ten konkurs jest dla Ciebie!

Wykonaj **pracę plastyczną pt. „Kolory jesieni !**



(zdjęcie:citygatesuites.com)

Zasady uczestnictwa:

- kartka **A4** (kolor tła dowolny)
- dane autora: imię nazwisko i klasa – z TYŁU pracy
- **PODPISANE** (z tyłu !!!) **PRACE PLASTYCZNE** (imię, nazwisko i klasa) proszę dostarczać do sali **201**

(zdjęcie: urzadzamy.pl)

Najlepsze trzy prace plastyczne zostaną nagrodzone
i opublikowane w kolejnym numerze Echa Siódemki !

Jesienny Konkurs dla klas II



(zdjęcie: www.kasiuchnia.pl)

Drugoklasisto!

Zdrowe gotowanie jest w modzie!

Wybierz jeden z jesiennych przepisów, zaprezentowanych w najnowszym numerze Echa Siódemki – Jesień, wykonaj wg niego potrawę, zareklamuj ją krótko (napisz rymowaną lub hasło reklamowe itp.) i prześlij zdjęcie Twojej potrawy i Twój tekst do redaktora gazetki.



(zdjęcie: www.gotujmy.pl)

Najsmaczniej zareklamowany i wykonany przepis zostanie nagrodzony i opublikowany w kolejnym numerze Echa Siódemki !

Jesienny Konkurs dla klas III

Trzecioklasisto!

Jesień jest piękna, wielobarwna, kolorowa lub szara i melancholijna. Warto ją uwiecznić!
Weź do ręki aparat i wybierz się na jesienną wyprawę.
Zrób Jesieni ciekawe zdjęcie i prześlij je
do redaktora Echa Siódemki ☺



(zdjęcie:apetete.pl.blog)

Najlepsze trzy fotografie zostaną nagrodzone i opublikowane
w kolejnym numerze Echa Siódemki !



(zdjęcie: filing.pl)

**Na rozwiązanie zadań konkursowych
czekam z wielką ciekawością
do piątku 3 grudnia !**

Liczę na Waszą kreatywność
i już cieszę się na wytwory Waszej pracy :D



(www.tapetynapulpit.pl)

**Redaktor naczelny Echa Siódemki:
Beata Żyto**