

# BENIOWKA



## W tym numerze:

- Jesień, jesień...
- Wybieramy najmodniejsze sukienki na naszą studniówkę ☺
- Studniówka tuż tuż ...



Terminy egzaminu maturalnego 2013

## Jesień, jesień...



Dnia 23 września nadeszła kalendarzowa jesień - najbardziej melancholijna pora roku.

Dla uczniów kojarzona z końcem beztrudnej zabawy i początkiem wytężonej pracy, dla innych może być to refleksja do głębokich rozważań, a jeszcze dla innych jest to czas pięknych spacerów wśród złotobrązowych, kasztanowych liści spadających z drzew.

Jednak dla wszystkich z nas jest to na pewno pora na wyjęcie płaszczyków lub jesionek z szafy po pięknym i słonecznym lecie ☺.



## Wybieramy najmodniejsze sukienki na studniówkę

Nadszedł czas intensywnych przygotowań do "balu maturalnego" :)

W związku z tym przedstawiamy sukienki, dzięki którym każda dziewczyna może poczuć się jak królowa balu.

Mamy nadzieję, że nasze propozycje zainspirują choć jedną dziewczynę do wyboru swojej sukni na ten wyjątkowy dzień.





## Poloneza czas zacząć...

27 stycznia 2013r. to jeden z najważniejszych dni w kalendarium maturzystów z naszej szkoły- Studniówka.

Jest to czas bardzo intensywnych przygotowań zarówno dla uczniów, jak i dla nauczycieli.

Sala, menu, zespół lub dj, fotograf, kamerzysta, zaproszenia, próby poloneza, buty, fryzury, makijaż, stroje, dodatki... Uff! Choć rzeczy do załatwienia jest bardzo dużo, miejmy nadzieję, że wszystko będzie związane na ostatni guzik a najbliższą studniówkę maturzyści będą mogli mile wspominać przez lata ;)



## Egzamin maturalny 2013

### **Terminy:**

**7 maja** (wtorek) – język polski, pp

**8 maja** (środa) – matematyka, pp

**9 maja** (czwartek) – język angielski, pp

**10 maja** (piątek) – matematyka, pr

**13 maja** (poniedziałek) – WOS, pp, pr

**14 maja** (wtorek) – chemia, pp, pr

**16 maja** (czwartek) – języki mniejszości narodowych – pp, język kaszubski – pp

**17 maja** (piątek) – biologia- pp, biologia- pr

**20 maja** (poniedziałek) – fizyka i astronomia – pp, pr

**21 maja** (wtorek) – język niemiecki – pp

**22 maja** (środa) – informatyka – pp, pr

**23 maja** (czwartek) – język rosyjski – pp

**24 maja** (piątek) – język francuski – pp

**27 maja** (poniedziałek) – język hiszpański – pp

**28 maja** (wtorek) – język włoski – pp



## Humor

Właściciel gospodarstwa agroturystycznego zagaduje gościa:

- Tutaj co rano będzie Pana budziło pianie koguta.
- To proszę go nastawić na dziesiątą.

W restauracji klient pyta kelnera:

- Mam 10zł... Co mi Pan proponuje?

Na to kelner:

- Inną restaurację.

Jaś gra z psem w szachy.

- Masz bardzo mądrego psa - komentuje z uznaniem kolega.
- Wcale nie jest taki mądry! Ani razu jeszcze nie wygrał.

Jasiu siedzi nad jeziorkiem i łowi ryby. Wtedy podchodzi do niego policjant i mówi:

- Chłopcze, tu nie wolno łowić ryb. Będziesz musiał zapłacić mandat.
- Ależ ja wcale nie łowię ryb. Ja uczę robaka pływać.

Policjant zbity z tropu milknie, ale po chwili znów się odzywa:

- A jednak będziesz musiał zapłacić mandat. Ten robak nie ma stroju kąpielowego.

Na dyskotecce Jasiu podchodzi do siedzącej dziewczynki i pyta:

- Zatańczysz?
- Tak.
- To dobrze, bo nie mam gdzie usiąść.



# Rogaliki wiśniowe

## Składniki:

### CIASTO:.

mąka, 25 dag ( lub więcej jeśli twaróg jest wilgotny)  
cukier puder, 1 szklanka  
margaryna, 25 dag  
twaróg półtłusty, 25 dag  
jajko, 1 sztuka  
proszek do pieczenia, 2 łyżki  
przyprawa do kawy i deserów, odrobina  
wiśnie drylowane (moga być też mrożone), 1 szklanka

### Lukier:.

sok wiśniowy, 5 łyżek



## Przygotowanie:

1. Zagniatamy ciasto z mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, 0,5 szklanki cukru pudru, twarogiem, margaryną, jajkiem oraz odrobiną przyprawy do kawy i deserów. Zawijamy w folie spożywczej i wstawiamy do lodówki na 30 minut.
2. Po 30 minutach wyjmujemy ciasto i wałkujemy na grubość około 5 mm. Wycinamy z ciasta kwadraty, na środku każdego kwadratu układamy lekko w mące wiśnie i zawijamy rogaliki, lepiać delikatnie po bokach. Gotowe rogaliki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 30 minut. Studzimy rogaliki. Przygotowujemy lukier mieszając pozostałe 0,5 szklanki cukru pudru z sokiem z wiśni i polewamy rogaliki.

*Smacznego*



## ***SPIS TREŚCI***

- 1. Jesień, jesień.....2**
- 2. Poloneza czas zacząć.....3**
- 3. Terminy matur.....5**
- 4. Humor.....**
- 5. Przepis na.....8**