

A decorative border of red umbrellas surrounds the text. The umbrellas are arranged in a grid-like pattern, with a row of 16 umbrellas at the top, a row of 16 at the bottom, and vertical columns of 16 umbrellas on the left and right sides.

-16 NEWS-

Skład redakcji

Klara Kluch

Hania Pabich

Julia Filipiak

Zosia Kaniewska

Abigail Jaros

A decorative border of red umbrellas surrounds the page. The umbrellas are arranged in a grid-like pattern, with one row at the top, one row at the bottom, and vertical columns on the left and right sides. The central text is placed within this border.

-Spis treści-

- ❖ **Egzamin jest błędny**
- ❖ **Jak młodzież spędza wakacje?**
- ❖ **Kącik kulinarny**
- ❖ **Najpopularniejsze sporty wśród młodzieży**
- ❖ **Lektury ponad programowe warte przeczytania**

A decorative border of red umbrellas surrounds the text. The umbrellas are arranged in a grid-like pattern, with one row at the top, one row at the bottom, and two vertical columns on the left and right sides.

Lista lektur warta przeczytania

- ❖ „Antygona” Sofokles
- ❖ „Król Edyp” Sofokles
- ❖ „Romeo i Julia” W. Szekspir
- ❖ „Hamlet” W. Szekspir
- ❖ „Imię róży” U. Eco
- ❖ „Zbrodnia i Kara” Fiodor Dostojewski
- ❖ „Morderstwo w Orient Expressie” Agatha Christie



Kącik kulinarny

Pieczony świński łeb:

Składniki na około 4 spore porcje:

1. Połowa świńskiego łba
2. 2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
3. 3 owoce jałowca
4. 4 ziele angielskie
5. 3 liście laurowe
6. 5 ząbków czosnku
7. 4 duże szalotki
8. 2 marchewki
9. 1 pietruszka
10. 1 łodyga selera naciowego
11. 2 łyżki soli
12. 1 łyżeczka czarnego, mielonego pieprzu
13. 1 łyżka słodkiej papryki
14. 3 gałązki tymianku
15. 2 l bulionu

Sos:

1. 1 l płynów zlanych z brytfanny, w której piekła się głowa
2. 100 ml śmietanki kremówki
3. 1 łyżka drobno posiekanych listków świeżego tymianku
4. 4 łyżki zimnego masła
5. 1,5 łyżki mąki pszennej
6. Sól i pieprz do smaku


Dodatkowo:

1. Puree ziemniaczane
2. Kapusta zasmażana z suszonymi śliwkami/surówka

Dzień przed pieczeniem: Głowę dokładnie umyć i jeśli wciąż są na niej jakieś włosy, ogolić ją przy pomocy jednorazowej maszynki do golenia. Polecam jednak kupić głowę, która będzie na tyle dobrze oczyszczona, że golenie jej będzie zbędne.

Głowę natrzeć solą, pieprzem i słodką papryką. Marchew i pietruszkę obrać i pokroić w plastry. Seler naciowego drobno posiekać. Czosnek pokroić w plasterki, a szalotki w talarki. Na dnie brytfanny ułożyć połowę marchwi, pietruszki, selera, szalotek i czosnku oraz 2 gałązki tymianku (lekko porwane rękoma), a następnie na warzywa wylać około ½ szklanki wina. Na warzywach ułożyć głowę, skórą do góry. Na głowie ułożyć resztę warzyw, 2 gałązki tymianku i całość zalać resztą wina. Dobrze zafoliować folią spożywczą i odstawić w chłodne miejsce na całą dobę.

Dzień pieczenia: Bulion podgrzać tak, żeby się zagotował, a następnie wlać go do brytfanny. Dodać ziele angielskie, jałowca i liście laurowe. Przykryć głowę folią aluminiową, osobno foliując ucho. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 150C. Piec



przez 2h. Po tym czasie z głowy zdjąć folię, zostawiając ją tylko na uchu. Zwiększyć temperaturę do 180C i piec kolejne 1,5h. W międzyczasie kilkakrotnie polewać łeb sosem, który wytworzył się w brytfannie. Po upływie 1,5h zdjąć folię z ucha, zwiększyć temperaturę piekarnika do 220C i przestawić go na opcję „grill”. Piec przez kolejne 15 minut, aż głowa ładnie się zarumieni, a mięso będzie odchodziło od kości. Wyjąć z piekarnika i przed krojeniem odczekać 15 minut, w międzyczasie przygotowując sos.

Przygotowanie:

Sos: Z brytfanny zlać 1l płynów i umieścić w rondelku. Dodać połowę szalotek, z którymi piekł się łeb. Połowę marchewek pokroić w kostkę i również dodać do sosu. Zagotować i od razu zmniejszyć ogień. Śmietanę zahartować kilkoma łyżkami gorącego płynu, a następnie dodać ją do sosu. Następnie dodać posiekany tymianek. Na rozgrzanej patelni rozpuścić 2 łyżki masła, dodać mąkę i zasmażać, aż mieszanka nabierze złocistego koloru. Zasmażkę dodać do sosu, ciągle mieszając, żeby nie powstały grudki. Sos nie powinien być zbyt gęsty. Spróbować i w razie potrzeby doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem zaciągnąć sos pozostałymi 2 łyżkami zimnego masła.

Podanie dania: Głowę umieścić na dużym półmisku, sos zlać do sosjerki. W celu podzielenia głowy na porcje najlepiej najpierw przeciąć ją na pół, a następnie partiami odkrawać kawałki mięsa. Głębiej ukryte mięso wygodniej będzie wyjąć palcami. Podawać z ulubionymi dodatkami, np. Puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z suszonymi śliwkami.

Gulasz z serca wołowego:

Lista składników:

1. Wołowina serce (1000 g)
2. Woda (500 ml)
3. Papryka czerwona (115 g)
4. Pieczarka (świeża) (60 g)
5. Cebula (50 g)
6. Przecier pomidorowy (45 g)
7. Marchew (45 g)
8. Pietruszka korzeń (40 g)
9. Por (35 g)
10. Seler korzeń (30 g)
11. Smalec z gęsi (12 g)
12. Czosnek (5 g)
13. Sól kłodawska (2.5 g)
14. Liść laurowy (2 g)
15. Ziele angielskie – ziarno (1.5 g)
16. Papryka wędzona mielona (proszek) (1 g)
17. Pieprz czarny (0.5 g)



Przygotowanie:

Serce kroimy w kostkę

Na patelni rozgrzewamy łyżkę tłuszczu, wrzucamy mięso i smażymy 10 min

1. Serce przekładamy do garnka i zalewamy wodą tyle żeby poziom wody był 2 centymetry wyższy nad serce. Włączamy gaz pod garnkiem i zaczynamy gotować, cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Marchew, selera i pietruszkę obieramy i kroimy w kostkę. Pora kroimy na pół wzdłuż i pod bieżącą wodą płuczemy żeby pozbyć się drobin piasku.

Następnie kroimy pora w paseczki/półksiężycy. Paprykę kroimy na pół, usuwamy gniazdo nasienne, kroimy w paski lub kostkę. Bierzymy dużą patelnię, dajemy łyżkę tłuszczu i rozgrzewamy. Na rozgrzany tłuszcz ostrożnie wrzucamy pokrojoną cebulę i czosnek. Smażymy 4 – 5 min. Przerzucamy przesmażoną cebulę z czosnkiem do garnka. Na tej samej patelni rozgrzewamy łyżkę tłuszczu i smażymy marchew z pietruszką i selerem. Warzyw dajemy tyle żeby dało się mieszać. Jak przesmażycie jedną część i wrzucicie do garnka, smażycie pozostałą na tej samej patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy pokrojonego pora i paprykę Smażymy 4-5 min i wrzucamy do garnka. Pieczarki pokroić w półplasterki.

Na patelni rozgrzać łyżkę tłuszczu i przesmażyć 4-5 min grzyby, po czym dorzucić do garnka. Na tą samą patelnię wyłożyć przecier / koncentrat pomidorowy i mieszając podsmażać go 3-4 min. Do garnka dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Dodajemy sól i pieprz oraz paprykę wędzoną. Jeśli potrzeba, dolać wody do gulaszu, poziom płynu ma być centymetr wyżej niż gulasz. Przykryć pokrywką. Na małym ogniu gotować 60 min. Spróbować czy jest wystarczająco słone/pieprzne, doprawić, ugryźć kawałek mięsa, jak jeszcze jest lekko twarde to gotujemy jeszcze z 30 min.

A decorative border of red umbrellas surrounds the text. The umbrellas are arranged in a grid-like pattern, with one row at the top, one row at the bottom, and vertical columns on the left and right sides.

Egzamin jest błędny

Obecnie aby ukończyć szkołę ponadpodstawową trzeba napisać egzamin ósmoklasisty, jednakże żeby go zdać nie trzeba zdobywać żadnych punktów.

Wystarczy stawić się na Sali, podpisać kartkę i wyjść. Oczywiście wtedy nie dostaniemy się do lepszych szkół ponadpodstawowych. Kiedyś zamiast zdawania egzaminu w podstawówce pisało się je już w szkołach średnich.

Dzięki temu można stwierdzić poziom ucznia w danej, interesującej go dziedzinie.

Dzisiejsza młodzież przez niższy poziom nauki w szkołach np. brak prac domowych, lub zmniejszenie programu zawartego w podręcznikach nie jest odpowiednio przygotowana nie tylko do pisania egzaminu, ale również do nauki w szkołach średnich.



Jak młodzież spełnia wakacje?

Zamiast wychodzić na dwór i bawić się z innymi, dzisiejsza młodzież coraz częściej wybiera świat wirtualny. Dzieci o wiele bardziej wolą grać w gry komputerowe, niż w te za pomocą, których bawili się ich rodzice. W dzisiejszych czasach jak młodzież ma w planach wyjechać na wakacje, ci wolą zostać w domu. Warunkiem wyjazdu jest, aby pojechać za granicę. Nastolatki nie chcą odkrywać własnego państwa, a inne. Zdarzają się jednak przypadki, w których młodzi wychodzą na świeże powietrze, wówczas robią sobie bitwy na wodę, czy bawią się w policjantów i złodziei. Chowany, czy różne challenge też są opcją. Młode pokolenie gra też w różne sporty z piłką typu zbijak i piłka nożna.

A decorative border of red umbrellas surrounds the text. The umbrellas are arranged in a grid-like pattern, with a row of 16 umbrellas at the top, a row of 16 at the bottom, and vertical columns of 16 umbrellas on the left and right sides.

Najpopularniejsze sporty wśród młodzieży

W dzisiejszych czasach młodzież chętnie uprawia sport. Wiele osób zadaje sobie pytanie: Jaki mam uprawiać sport? Jaka jest najczęściej wybierana dyscyplina? Według statystyk chłopcy najczęściej wybierają piłkę nożną natomiast dziewczynki wybierają taniec. Lecz ogólnie najczęściej obie strony decydują się na pływanie. Radko kiedy ktoś decyduje się na jazdę konną, czy np. hokej. Wiele osób ciekawi się także, dlaczego dzieci uprawiają sport. Najczęściej dlatego, że chcą rozwijać się fizycznie, czy dbać o swoje zdrowie. Rzadziej jednak z powodu chęci rozwijania kariery sportowej. Młodzi nie wiążą już tak bardzo swojej kariery ze sportem, jak to bywało kiedyś, o wiele bardziej wolą stałą pracę, niż narażać się na ryzyko kontuzji.