Newsy z 203 SP

Nr 1

wrzesień-listopad/2021

Działo się...

ZNOWU W SZKOLE, ALE W REŻIMIE SANITARNYM, CZYLI DEZYNFEKCJA DYSTANS MASECZKI

Wywiad z przewodniczącą Samorządu Uczniowskiego

ZAPRASZAMY DO CZYTANIA NASZYCH ARTYKUŁÓW

REDAGUJĄCY GAZETKĘ UCZNIOWIE KLAS ÓSMYCH

W tym numerze:

Działo się…	3
Nasze sukcesy	4
Wywiad z przewodniczącą Samorządu Uczniowskiego	5
Aktualności	7
Kącik przyrodniczy	9
Przepisy kulinarne dla każdego	10
Zagadki logiczne	14

DZIAŁO SIĘ...

Spotkanie z Rzecznikiem Praw Dziecka

7 października 2021 roku odbyło się spotkanie z panem Mikołajem Pawlakiem, Rzecznikiem Praw Dziecka. Z każdej klasy przyszły po trzy osoby, które zadawały mu pytania. Uczniowie dowiedzieli się wiele o swoich prawach i było to dla nich ciekawym doświadczeniem. Każdy z uczniów był zachwycony.

Dzień Chłopaka

30 października 2021 roku był Dzień Chłopaka.

Każdy chłopak dostał rano odznakę, a ci, którzy tego dnia założyli krawaty, dostali także kartkę z bonusem, np. brak zadania domowego lub dodatkowy punkt na kartkówce. Niektóre dziewczyny ze starszych klas postanowiły, także przygotować niespodziankę i zaprezentowały występ taneczny na korytarzu.

Redagowała: Laura Pezda, 8a

Spotkanie z Powstańcem

11 października 2021 roku w naszej szkole odbyło się spotkanie z osobami, które walczyły w Powstaniu Warszawskim. W tym roku niestety powstańcy nie przybyli osobiście na spotkanie. Mieliśmy jednak okazję zobaczyć nagrany wywiad z panią Jolantą Kolczyńską, w którym opowiadała nam o swoich przeżyciach podczas powstania. Chór szkolny wykonał kilka pieśni powstańczych w tym „Warszawskie dzieci" oraz „O chłopakach z AK". Chłopcy z klasy szóstej w strojach żołnierzy deklamowali również wiersze powstańcze.

Było to coroczne oddanie hołdu wszystkim poległym w Powstaniu Warszawskim.

Dzień Edukacji Narodowej

14 października br. świętowaliśmy, jak co roku, Dzień Edukacji Narodowej tzw. Dzień Nauczyciela. Niektórzy uczniowie przebrali się za nauczycieli i zwolnili ich z obowiązku prowadzenia lekcji. W pokoju nauczycielskim odbyła się „mini rada pedagogiczna". Z okazji tego dnia Samorząd Uczniowski przygotował zakładki z życzeniami oraz słodkim dodatkiem w prezencie dla wszystkich pracowników naszej szkoły.

Dziękujemy za to, że każdego dnia - jak Syzyf - podejmujecie trud, abyśmy wyszli na ludzi.

Redagowała: Natasza Normark, 8c

NASZE SUKCESY

- Za nami szkolne etapy konkursów kuratoryjnych. Do etapu rejonowego przeszło dwoje uczniów: Laura Pezda z klasy 8a w konkursie wiedzy o społeczeństwie oraz Wojciech Jędrzejczyk-Penalo z klasy 7b w konkursie z języka hiszpańskiego.
- Bardzo dobrze wypadliśmy w Śródmiejskim Festiwalu Młodych Talentów. W konkursie plastycznym Złotą Wenę zdobyła Róża Milewska z klasy 3b, a wyróżnienia uzyskały: Pola Dzigowska z klasy 4b oraz Zuzanna Oniszk z klasy 7a. Kolejna Złota Wena przypadła Maksymilianowi Aratykowi z klasy 4a za konkurs literacki. W konkursie recytatorskim Brązową Wenę zdobyła Liliana Bachlińska z klasy 3a, a wyróżnienie uzyskała Aleksandra Biedrzycka z klasy 6a.

- Natasza Normark z klasy 8c dostała się do II etapu Ogólnopolskiej Olimpiady z Języka Angielskiego Juniorów.
- Nina Salwa z klasy 8c zajęła I miejsce w konkursie „Ludzie kresów; opowieści nieznane” zorganizowanym przez oddział Muzeum Narodowego w Lublinie i Muzeum Ziem Wschodnich Dawnej Rzeczypospolitej. Wydarzenie objął patronatem Minister Kultury, Dziedzictwa narodowego i Sportu.

Gratulacje dla wszystkich laureatów!

Redagowała: Beata Rusak

WYWIAD Z PRZEWODNICZĄCĄ SAMORZĄDU UCZNIOWSKIEGO

W wyborach do samorządu naszej szkoły, wyprzedziła innych kandydatów, dostając o 30 głosów więcej. Jak to zrobiła? Kim jest nasza nowa przewodnicząca? Jakie ma plany wobec naszej szkoły?

Tego możecie się dowiedzieć, czytając poniższy wywiad z **Gabrielą Wrzosek** z klasy 7a – nową przewodniczącą Samorządu Uczniowskiego!

NN: Chciałabym zacząć od gratulacji za wygranie wyborów oraz podziękować Ci za udział w tym wywiadzie. Co Cię skłoniło, aby kandydować na przewodniczącą szkoły?

GW: Dziękuję za gratulacje. Postanowiłam w tym roku kandydować, ponieważ chciałabym spróbować swoich sił, aby coś zmienić w naszej szkole. Chciałam, by szkoła nie była nudnym miejscem, do którego musimy chodzić, tylko miejscem, w którym zawsze dzieje się coś ciekawego.

NN: Jaka powinna być, Twoim zdaniem, rola Samorządu Uczniowskiego w szkole?

GW: Samorząd Uczniowski na pewno powinien wspierać uczniów, wysłuchiwać ich pomysłów i starać się je zrealizować.

NN: Jakie masz plany dla Samorządu Uczniowskiego w tym semestrze?

GW: Mam wiele planów dla samorządu. Na pewno przyjmiemy wszystkich chętnych do grupy i podzielimy się pracami.

NN: Opowiedz nam trochę o sobie. Jakie masz zainteresowania poza szkołą?

GW: Mam 12 lat i interesuję się muzyką (gram na keyboardzie i śpiewam), językiem hiszpańskim. Lubię oglądać programy przyrodnicze i spotykać się z przyjaciółmi.

NN: Co chciałabyś robić w przyszłości?

GW: Szczerze - nie wiem. Zastanawiałam się nad aktorstwem dubbingowym, architekturą i psychologią.

NN: Skąd pomysł na zdjęcie z kotem na plakacie promującym Ciebie jako kandydata?

GW: Szczerze mówiąc, wybrałam to zdjęcie, ponieważ pasowało do plakatu. Nie myślałam jednak, że kot zrobi taką sensację.

NN: Jeszcze raz bardzo dziękuję za rozmowę i życzę powodzenia w realizacji swoich planów.

Redagowała: Natasza Normark, 8c

AKTUALNOŚCI

KATARZYNKI to zapomniany polski zwyczaj świąteczny, męski odpowiednik andrzejek. W nocy, z 24 na 25 listopada, w czas imienin świętej Katarzyny, odbywają się wróżby młodych mężczyzn, dotyczące poszukiwania pretendentki na przyszłą żonę. To typowo męskie święto, zostało zapomniane, na rzecz spopularyzowanego święta panien, potocznie zwanego andrzejkami.

Święta Katarzyna Aleksandryjska, to patronka cnotliwych kawalerów, pragnących poznać pannę, by wejść z nią w szczęśliwy związek małżeński. Największe nasilenie kultu świętej przypadło na okres średniowiecza. Zwyczaj ten obchodzony był jeszcze pod koniec XIX wieku.

Katarzynki, tak jak i andrzejki, odbywały się podczas długiego jesiennego wieczoru tuż przed adwentem. Nie jest to przypadkowe, gdyż niegdyś uważano, iż pora ta jest najlepsza do wróżb, zalotów czy kojarzenia małżeństw.

Stąd przysłowie: *„Kto się zaleca w adwenta, będzie miał żonę na święta”.*

Kawalerowie rozpoczynali zabawę wierszykiem ku pomyślności wróżb:

Hej! Kasiu, Katarzynko
Gdzie szukać Cię dziewczynko
Wróżby o Ciebie zapytam
Czekaj – wkrótce zawitam
Bawmy się więc w Katarzyny
Szukajcie chłopaki dziewczyny
Zapytać więc trzeba wróżby
A nuż potrzebne już drużby

Wróżby na katarzynki:

Gałązka wiśni

W dniu św. Katarzyny można było ściąć gałązkę wiśni lub czereśni i jeżeli na Boże Narodzenie pokryła się kwiatami, niechybny był to dowód, że w ciągu roku należało się spodziewać wesela.

Imię

Imię wybranki pomagały odkryć losy, karteczki z imionami dziewcząt włożone pod chłopięcą poduszkę w wigilię katarzynek. Karteczka wyciągnięta po przebudzeniu miała zawierać imię tej właściwej. Imię mogły też odkryć karteczki z wypisanymi literami alfabetu zwinięte lub odwrócone. Przy losowaniu karteczek należało wypowiedzieć magiczną formułkę: *„Wskaż proszę wróżbo wybrankę żonę i przyszłą kochankę, wyciągam karteczki cztery, są jej imienia litery.”* Odkryte litery powinny znaleźć się w imieniu przyszłej żony.

Kubki

Wróżenie z kubków polegało na losowaniu ukrytych pod nimi przedmiotów symbolizujących ożenek (np. obrączka), przypływ majątku (np. monety), dobrą pracę (zboże), chwilowy zastój (pusty kubek). Losowaniu towarzyszyć może wierszyk: *„Kasiu daj znać, co się będzie ze mną dziać”*

Listki lub szpilki sosny

Parę listków lub szpilek sosnowych symbolizujących wróżącego i konkretną dziewczynę należało wrzucić do wody. Jeśli dopłynęły do siebie, był to znak, że osoby połączy trwały związek.

Pióro

Aby poznać charakter przeznaczonej przez los wybranki, przed snem należało włożyć pod poduszkę ptasie pióro. We śnie powinien pojawić się ptak będący jej uosobieniem, a interpretacja wróżby odwoływała się do ptasich zwyczajów.

kogut - pozostanie w stanie wolnym
kura biała - młodą panienka
kura czarna - wdowa
kura z kurczętami - wdowa z dziećmi
paw - kobieta wyniosła, próżna i dumna
sowa - żona mądra, chociaż nieurodziwa lub niesympatyczna
gołąb - kobieta ładna i miła, ale ograniczona
kaczka - żona gaduła
kukułka - żona niedbała o potomstwo siwy
koń zamiast ptaka – starokawalerstwo

Sucharki

Pierwszeństwo ożenku w grupie kawalerów wróżył sucharek. Kawalerowie w dniu świętej Katarzyny zbierali się na wspólnym śniadaniu, przynosząc na nie sucharki. Sucharki spożywano na zakończenie śniadania, zaczynając je jeść jednocześnie. Ten, który zjadł swój przed innymi, jako pierwszy zmienić miał stan cywilny.

ANDRZEJKI

inaczej Jędrzejki lub Jędrzejówki, to wieczór wróżb obchodzony co roku 29 listopada po zapadnięciu zmierzchu. Obrzędy andrzejkowe znane są z XII wieku, jednak istnieją dowody, że ich tradycja jest znacznie starsza.

W czasach teraźniejszych to magiczne święto jest bardzo popularne. Tego wieczoru organizuje się huczne zabawy i mniejsze imprezy w gronie przyjaciół. Wieczór andrzejkowy to ostatnia okazja do zabaw, przed Adwentem, który jest czasem zadumy, refleksji i postu.

Głównym tematem tego święta są wróżby. Najbardziej popularne jest lanie wosku przez otwór od klucza i wróżenie z jego kształtu zawodu przyszłego męża. Tego wieczoru panny ustawiają swoje lewe buty w kierunku drzwi, a ta, której but pierwszy przekroczy próg drzwi, najprawdopodobniej pierwsza wyjdzie za mąż. Do częstego obrzędu tego wieczoru należy zwyczaj ustawiania na stole trzech talerzy, a pod nimi obrączki, lalki i różańca. Dziewczyna, która wyciągnie obrączkę – szybko wyjdzie za mąż, lalkę – zostanie panną z dzieckiem, a różaniec – zostanie zakonnicą. Kolejny zwyczaj to wkładanie pod poduszkę kartki z męskimi imionami. Wyciągnięcie czystej kartki oznacza staropanieństwo.

Latami powstawały też ludowe prognozy pogody dotyczące dnia, w jakie to święto przypadało:

„Jak je na Jędrzeja mróz, to sobie siedlak ma gotować wóz" lub *„Na świętego Andrzeja trza kożucha dobrodzieja".*

Redagowała: Beata Rusak

KĄCIK PRZYRODNICZY

Jesienne rośliny

Zastanawiasz się, jakie rośliny warto mieć w jesiennym ogrodzie? Bardzo chętnie pomożemy! Roślin kwitnących jesienią jest dużo. Mienią się wieloma odcieniami kolorów takich jak żółty, pomarańczowy, fioletowy lub czerwony.

Wrzosy

Te kwiaty musiały się tu pojawić. Są w końcu symbolem jesieni. Wrzosy w Polsce rośną dziko głównie w lasach i na polanach.

Aksamitki

Jest to roślina pochodząca z Ameryki. Może urosnąć nawet do 60 cm wysokości! Kwitnie późną jesienią i ma piękne, dwubarwne kwiaty.

Chryzantemy

Mają ciemnozielone liście i kwiaty o wielu cienkich płatkach w kolorze żółtym, białym, czerwonym, pomarańczowym i innych.

Redagowała: Maja Adamczyk, 8a

PRZEPISY KULINARNE DLA KAŻDEGO

Jesienna kuchnia

Jesień kojarzy nam się z kolorowymi liśćmi, kolorem pomarańczowym oraz Halloween. Częstym elementem Halloween oraz jesieni są dynie. Są one ważnym elementem jesiennej kuchni. Tutaj przedstawimy Wam kilka propozycji ciekawych przekąsek, dań i deserów z dyni oraz o tematyce jesiennej.

Ciasto dyniowe

Pierwszą naszą propozycją jest ciasto dyniowe. Powszechnie znane z filmów amerykańskich, gdzie występuje motyw Halloween. Pyszne, delikatnie ciasto, które łatwo wykonać. Jest idealną propozycją na jesienne, deszczowe popołudnia.

Przepis na ciasto dyniowe:

Składniki:

250 g puree z pieczonej dyni

225 g mąki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody oczyszczonej

200 g masła

1 szklanka cukru

1 opakowanie cukru wanilinowego

skórka starta z 1 pomarańczy lub 2 mandarynek

3 jajka, oddzielnie żółtka od białek

Polewa:

50 g białej czekolady lub 5 łyżek cukru pudru

Przepis na puree z dyni:

1. Dynię pokroić razem ze skórą na mniejsze kawałki, usunąć pestki. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**.
2. Kawałki dyni ułożyć skórką do dołu na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. **35 minut** do miękkości (wbity widelec powinien łatwo wchodzić w miąższ). Wyjąć z piekarnika i **całkowicie ostudzić.**
3. Wyjąć łyżką upieczony miąższ ze skórki i **zmiksować go blenderem na gładkie purée**. Jeśli dynia jest bardzo wodnista, a potrzebujemy ją do placków, kotletów lub na sernik, wówczas można ją trochę odcisnąć w gazie. Niektóre dynie np. małe, mocno pomarańczowe i ciężkie, mają dość mączysty i zwarty miąższ, którego nie trzeba odciskać.
4. W konkretnych przepisach na desery i dania podana jest **ilość potrzebnego purée.** Można je zamrozić lub przechowywać w lodówce przez kilka dni.

Przygotowanie:

1. Tortownicę o średnicy **23 - 24 cm** posmarować masłem, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Przygotować puree z dyni. Piekarnik nagrzać do **180 stopni C°.** Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, wymieszać, odłożyć.
2. Do garnka włożyć pokrojone na kawałeczki masło, roztopić na małym ogniu co chwilę mieszając (nie podgrzewać za mocno). Dodać cukier oraz cukier wanilinowy i wymieszać. Odstawić z ognia.
3. Mus z dyni włożyć do miski, dodać skórkę z pomarańczy i wlać roztopione masło z cukrem, wymieszać, ostudzić. Odłożyć pół szklanki otrzymanej masy na polewę. Do reszty dodać żółtka i wymieszać.
4. Białka ubić na sztywną pianę. Do oddzielnej miski przesiać mąkę i wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz sodą.
5. Delikatnie połączyć składniki suche i mokre oraz pianę z białek - mieszając wolno łyżką, tylko do połączenia się składników.
6. Masę wyłożyć do tortownicy. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez **ok. 40 - 45 minut** lub do suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Polewa: do odłożonej masy dodać roztopioną czekoladę lub cukier puder, wymieszać. Polać po cieście, gdy będzie już ostudzone.

Kopytka dyniowe

Innym ciekawym daniem są kopytka dyniowe, które z pewnością Wam posmakują.

Przepis na kopytka dyniowe:

Składniki:

500 g ugotowanych lub upieczonych ziemniaków, tłuczonych

500 g pieczonej dyni, zmiksowanej

150 g mąki pszennej + do podsypania

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1/2 szklanki tartego sera

1/3 łyżeczki ostrej i słodkiej papryki oraz opcjonalnie gałki muszkatołowej

1 jajko

1 żółtko

Przygotowanie:

1. Przygotować i odmierzyć purée z ziemniaków. Zmiksowaną upieczoną dynię (purée dyniowe) włożyć na patelnię i smażyć przez około 20 minut, mieszając co jakiś czas, aż z dyni wyparuje woda i stanie się bardziej gęsta (dzięki temu do ciasta będziemy mogli dodać mniej mąki, więc kluseczki będą delikatniejsze i bardziej miękkie po ugotowaniu). Ziemniaki i dynię ostudzić.
2. Na stolnicę przesiać obydwie mąki (jeśli ziemniaki były pieczone, być może nie cała mąka będzie potrzebna), dodać dynię i ziemniaki, doprawić solą, dodać drobno starty lub pokruszony ser, doprawić papryką i opcjonalnie gałką muszkatołową, wszystko posiekać nożem.
3. Dodać jajko i żółtko, połączyć wszystkie składniki w jedną gładką kulę. Podsypać mąką stolnicę i rozpłaszczyć ciasto na placek o grubości około 1,5 cm. Szklaneczką wyciąć małe kółka i pozostawić je na stolnicy.
4. Zagotować osoloną wodę w dużym garnku. Gdy będzie wrzała, wrzucić połowę kopytek i gotować na większym ogniu do wypłynięcia na powierzchnię. Gotować jeszcze przez kilkanaście sekund, następnie wyłowić łyżką cedzakową i wyłożyć na talerz. Zagotować ponownie wodę i powtórzyć z resztą klusek. Złączyć resztki ciasta i wyciąć kilka ostatnich kopytek.

Placuszki dyniowe

Nasza ostatnia propozycja może się wydawać nietypowa, szczególnie, że jest podawana na słodko. Z pewnością będzie idealną przekąską lub deserem na chłodne, deszczowe dni jesieni.

Przepis na placuszki dyniowe:

Składniki:

1 szklanka (200 g) drobno startej dyni

1/2 szklanki (100 g) jogurtu naturalnego

2 małe jajka

3 łyżki cukru

1 szklanka (150 g) mąki pszennej

1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

olej lub masło do smażenia

dodatki np. cukier puder, powidła śliwkowe, syrop klonowy

Przygotowanie:

1. Dynię przed starciem obrać ze skóry i usunąć pestki. Zetrzeć na tarce na drobnych oczkach, włożyć do miski.
2. Dodać jogurt naturalny, jajka oraz cukier i dokładnie wymieszać, np. rózgą.
3. Do drugiej miski wsypać mąkę oraz proszek do pieczenia, wymieszać łyżką.
4. Połączyć zawartość dwóch misek delikatnie i krótko mieszając łyżką.
5. Rozgrzać patelnię naleśnikową (lub z powłoką teflonową) i posmarować ją olejem lub masłem klarowanym.

6. Nakładać po 2 łyżki ciasta na 1 placka, zachowując odstępy. Wyrównać powierzchnię łyżką.
7. Placki smażyć na umiarkowanym ogniu, do czasu aż urosną i będą ładnie zrumienione (przez około 2 minuty). Następnie przewrócić na drugą stronę i smażyć do zrumienienia przez kolejne 2 minuty.
8. Przed smażeniem następnej partii patelnię wyczyścić ręcznikiem papierowym i natłuścić ją.

Mamy nadzieję, że spodobają Wam się nasze propozycje na dania stworzone z dyni oraz że podejmiecie się próby przygotowania ich.

Miłego gotowania i smacznego!

Źródła:
https://www.ceneo.pl/101030733
http://www.codogara.pl/17436/kopytka-dyniowe/
https://www.kwestiasmaku.com/zielony_srodek/dynia/gnocchi_dyniowe/przepis.html
Placki z dyni | Kwestia Smaku

Zdjęcia:
Domena publiczna

Realizacja i redakcja:
Nina Salwa, 8c
Olena Tymkiv, 8c

Zagadki logiczne

Są niezwykłym sposobem na rozwijanie wyobraźni. Zwiększają również zasób słownictwa i poprawiają nastrój. To nie tylko trening umysłowy, ale również świetna zabawa.

Spróbujcie więc rozwiązać te zagadki.

Odpowiedzi znajdziecie na ostatniej stronie.

Zagadka 1.

Dzięki mnie zbudujesz miasta, zamki, samochody i wszystko co sobie wymarzysz. Kiedy na mnie staniesz poczujesz ból. Dzieci na całym świecie bawią się mną. **Czym jestem?**

Zagadka 2.

Jeżeli Agnieszka ma roczek, a jej brat jest dwa razy starszy, **ile lat ma Agnieszka?**

Zagadka 3.

Jeżeli zerwiesz 5 jabłek, 2 dasz siostrze, a resztę podzielisz pomiędzy mamę i tatę, **ile jabłek zerwałeś?**

Zadanie 4.

Jesteś maszynistą pociągu. Na pierwszej stacji wsiadło 5 osób. Na drugiej stacji wysiadły 3 osoby, a wsiadło 8 osób. Na trzeciej stacji wysiadło 8 osób, a wsiadło 15. Na ostatniej stacji wsiadły 4 osoby i nikt nie wysiadł. **Kto jest maszynistą pociągu?**

Zadanie 5.

Jak możesz podzielić się 8 cukierkami z trzema braćmi?

Zadanie 6.

Jak witają się prezydenci Francji?

Zadanie 7.

Farmer Dawid i farmer Gracjan pewnego dnia stali pod płotem między swoimi gospodarstwami. Farmer Dawid mówi: „Wiesz, pomyślałem, że gdybyś dał mi jedną ze swoich krów, mielibyśmy taką samą liczbę krów”. Rolnik Gracjan odpowiada: „Gdybyś dał mi jedną ze swoich krów, miałbym dwa razy więcej niż ty!”. **Ile krów ma farmer Dawid, a ile farmer Gracjan?**

Zagadka 8.

Mam więcej niż dwa zwierzęta w domu. Wszystkie są psami, z wyjątkiem dwóch. Wszystkie z nich to koty, z wyjątkiem dwóch. Wszystkie z nich to chomiki, z wyjątkiem dwóch. **Jakie mam zwierzęta i ile mam zwierząt?**

Zagadka 9.

Zapytano farmera, ile ma kaczek. – Cóż – powiedział – właśnie pobiegły ścieżką i zobaczyłem jedną kaczkę przed dwiema kaczkami, kaczkę za dwiema kaczkami i kaczkę między dwiema kaczkami. **Ile było kaczek?**

Redagowała: Beata Rusak

Zespół redakcyjny

Beata Rusak - opiekun zespołu redakcyjnego

Piotr Krzyważnia - skład i grafika

Maja Adamczyk, 8a

Natasza Normark, 8c

Laura Pezda, 8a

Nina Salwa, 8c

Olena Tymkiv, 8c

Zapraszamy wszystkich uczniów do udziału w redagowaniu naszej gazetki.

Klucz odpowiedzi do zagadek:

1. Klockami Lego
2. Agnieszka ma troczek.
3. Zerwałeś 5 jabłek.
4. Ty nim jesteś.
5. Każdemu dać 2, łącznie z tobą.
6. Prezydent Francji jest tylko jeden.
7. Farmer Dawid ma 5 krów, a farmer Gracjan - 7.
8. Mam 3 zwierzęta: jednego psa, jednego kota i jednego chomika.
9. Są 3 kaczki, jedna przed drugą.