

KRISTOFORO UŽKULIS



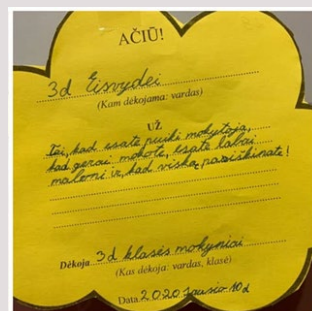
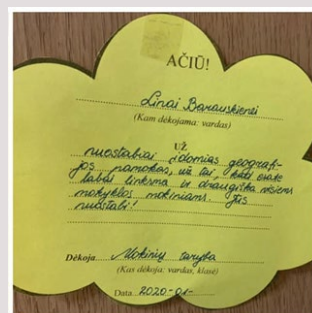
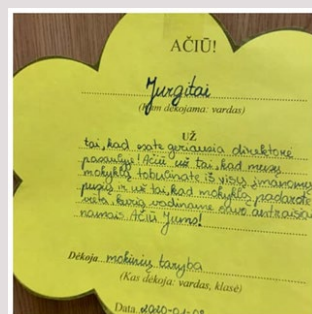
2019-2020 m. m. Nr. 2

Nuo sausio iki kovo. Svarbiausi ir įdomiausi įvykiai

Pradinukų diskoteka „Filmų ir filmukų herojai“



Tarptautinės *Ačiū* dienos minėjimas



Finišavo tarpklasikinės 7–8 klasių krepšinio varžybos.
Pirmąją vietą iškovojo 8 a klasės komanda



Laisvės gynėjų dienos minėjimas



Skaitymo diena



Akcija Lietuvos valstybės atkūrimo dienai paminėti „Širdžių Lietuva“



Karjeros ugdymo diena



Pirmokų šimtadienis



Pradinukus aplankė Robotikos akademijos atstovai



Užgavėnių šventė. Atrodo neišvarėme, o prikvietėme žiemą



Apie daugiausia dėmesio sulaukusius įvykius plačiau

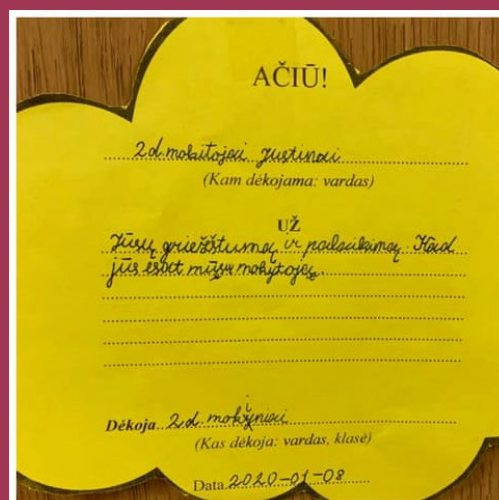
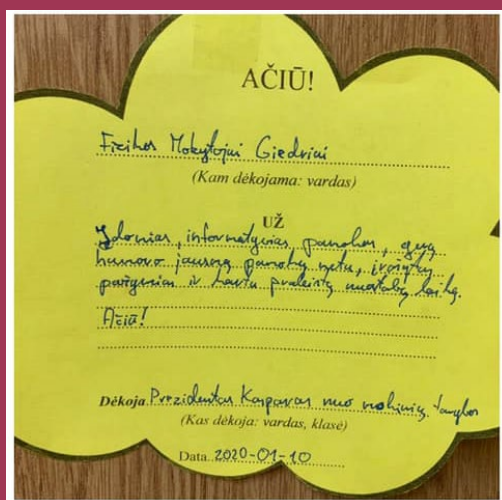
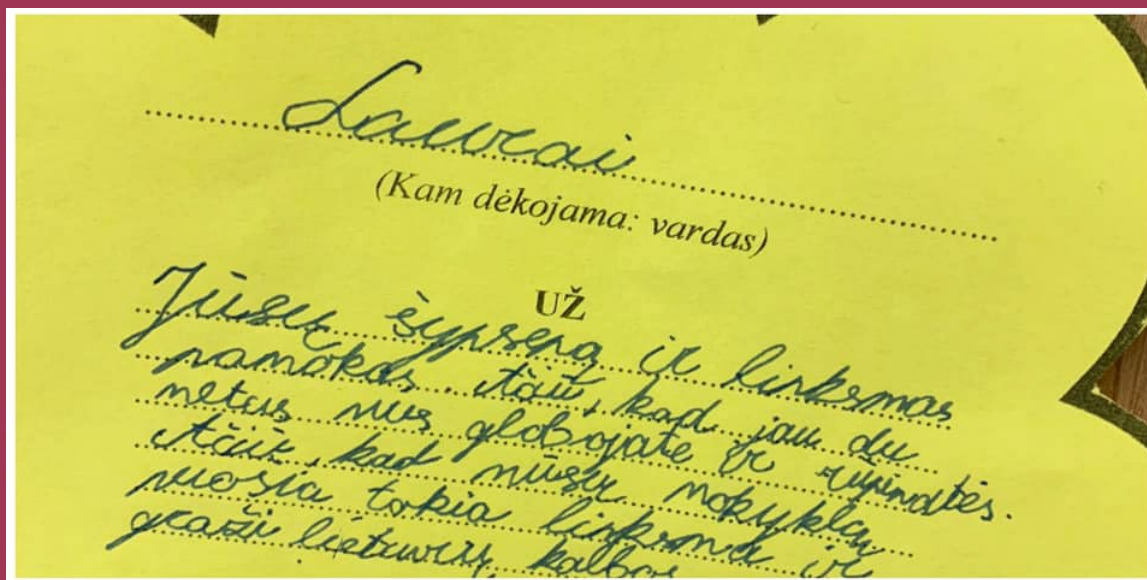
Akcija „Širdžių Lietuva“



Artėjant Vasario 16-ajai mūsų progimnazijos mokiniai, paraginti mokinių tarybos, papuošė mokyklos langus savo iškarpytomis trispalvėmis širdelėmis, sukūrė knygą, į kurią sutilpo visi pradinukų sveikinimai, pagamino trispalvėmis tulpėmis pažyduosį medį, per pertraukas dainavo patriotines dainas. Direktorė Jurgita įteikė mokiniams padėkas už puikų mokymąsį ir padarytą didžiausią pažangą. Stebint nuostabų ir nuoširdų vaikų darbą visų širdys prisipildė džiaugsmo ir laimės!!!



Tarptautinė Ačiū diena



„Ačiū“ - tai mandagiausias žodis bet kuria pasaulio kalba. JTO ir UNESCO iniciatyva sausio 11 diena minima kaip tarptautinė žodžio „ačiū“ diena.

Šią dieną draugams ir artimiesiems siunčiami atvirukai su padėkos žodžiais.

Progimnazijos mokinių taryba šią dieną visiems padovanojo po didelį ačiū „debesėlį“.

XI Šeimų krepšinio turnyras



2020-02-29 dieną, nuo pat ankstyvo ryto, progimnazijoje vyko XI šeimų krepšinio turnyras.

Jame varžėsi 11 komandų, iš kurių vieną sudarė mokytojai. Jie kovoje dėl trečiosios vietos, nedideliu taškų skirtumu, nusileido 5-6 klasių mokinių komandai „Pamaina auga“.

Antroji vieta atiteko Aleknų šeimos komandai „3A - jėga“, o turnyro nugalėtojais tapo Pilikauskų šeimos komanda „Profai“!

Laimėtojų komandos kapitonas Gintaras buvo pripažintas geriausiu turnyro žaidėju, o kartu su žmona tapo ir konkurso „Taiklioji pora“ nugalėtojais.

Turnyro dalyviams nuotaiką kėlė šokių mokytojos Inos ir muzikos mokytojos Dovilės kolektyvai.



Akcija „Uniforma– tai jėga!“

Mokinių taryba, siekdama paraginti visus dėvėti uniformas, iniciavo akciją „Uniforma-tai jėga!“. Jos metu tarybos nariai lankėsi klasėse ir dalino atmin-tukus, raginančius dėvėti uniformas.



○○○

Uniforma nebaisi,
Neįkaš jums...
Ji graži ir net pilka,
Kaip pelytė nepikta.
Bet jei nenešiosit jos,
Galit gauti jūs pylos.

○○○

Uniforma–tai jėga!
Ji gražesnė už bet ką.
Jei nešiosi tu ją visada,
Tai penktadienis bus nuostabi diena.

ooo

Uniformas gera nešioti, nes jos gražios, patogios, švelnios, šiltos, madingos stilingos!

ooo

Uniforma, ji kieta.
Švarkas kelnės, tai jėga!
Juk nešioti ją ne gėda!

ooo

Jeigu mes dėvėsime uniformas, būsime visi kartu stiprūs ir neatskiriami.

ooo

Uniforma padeda taupyti laiką. Ryte nereikia ieškoti kuo apsirengti.

ooo

Uniformos–tai jėga, vienijanti mus!
Jos mus puošia ir sujungia.
Taigi nešiokime mes jas
Kiekvieną mielą dieną!

ooo

Sveikas, bičiuli!
Nori penktadienio be uniformos?
Tai keturias dienas švarkelį ant pečių!

ooo

Uniforma–tai gražu.
Ją nešioti nuostabu.
Nesušalsi ir į lauką išėjęs
Ir mokytojos veidas bus pralinksmėjęs.

Otfried Preussier

KRABATAS, ARBA TREJI METAI UŽBURTAME MALŪNE



Kai keturiolikmetis Krabatas susapnavo vienuolika varnų, kviečiančių atvykti į Švarckolmo malūną mokytis burtų, tiesiog apsimovė ant kito šono ir miegojo toliau. Maža ko prisisapnuoja.

Bet kai sapnas vis nesiliovė kartotis, jis nusprendė nuvykti į tą malūną ir pasižiūrėti.

Čia dedasi keisti dalykai. Kad reikia plūktis dienomis ir naktimis, o meistras per pamokas juos paverčia varnais. Kiti mokiniai atrodo įsibauginę ir nenori pasakoti, kas vyksta malūne.

Krabatas pasiryžta visas užburto malūno paslaptis išsiaiškinti, net jei tai būtų gyvybės ar mirties klausimas.

Šioje istorijoje dera senovės legendos, paslaptiniai sapnai, pavojingos užduotys. Ši Otfriedo Preussierio laikoma rašytojo kūrybos viršūne.

C. Alexander London

LAUKINIAI



Kartais gyvenimas gali pasikeisti per sekundę. Dar ką tik meškėnas Kitas kylant saulei sapnavo saldžius sapnus apie kankorėžių saldainius, o dabar jis turi išgelbėti visus laukinius gyvūnus nuo Beblusių rūstybės. Žūdama mama jam patikėjo paslaptinę akmenį, kuris gali padėti įrodyti, kad laukiniai visiems amžiams turi teisę gyventi po Raižytu dangumi. Tik tie, kurie turėtų Kitui padėti, patys jam pastoja kelią.

Ar pavyks suvienyti visus bendram tikslui? Ar užteks drąsios širdies ir sumanumo? Kad ir kaip kankintų abejonės, Kitas negali leisti, kad mylimiausių netektis nueitų per niek.

Spalvingas keksų ir keksiukų pasaulis



Įdomūs faktai

- Istoriniai šaltiniai byloja, kad pirmieji maži pyragėliai buvo iškepti dar X a.
- Laikui bėgant jie prarado populiarumą, bet iš naujo atgimė XVIII a., manoma pirmiausia JAV
- Kulinarė Amelija Simons 1796 m. išleistoje knygoje rašė, kad minkštus, purius pyragus galima kepti ne tik didelėse specialios formos skardose, bet ir mažose formelėse
- Po 3 dešimtmečių kita kulinarinių knygų autorė Eliza Lesli paskelbė pirmąjį keksiukų receptą
- Angliškai keksiukai vadinami cupcakes arba muffins. Tai visai ne tas pats kepinyš. Muffins –ne tokie saldūs ir patiekiami kaip užkandis. Cupcakes yra saldūs ir aplieti glajumi, papuošti kremo kepuraite
- Didžiojoje Britanijoje ir Airijoje jie kepami mažose formelėse ir vadinami fėjų pyragėliais
- JAV keksai ir keksiukai labai populiarūs. Drėgnas šokoladinis pyragas (brownie) su abrikosų skonio glazūra nukonkuravo obuolių pyragą. Nesaldūs pusryčių keksiukai čia gaminami su kumpiu, keptais kiaušiniais, sūriu
- Italai prieš Kalėdas kepa panetonę-keksą su daugybe džiovintų vaisių

Keksiukai su pievagrybiais



Reikės:

300 g miltų,
2 kiaušiniai,
200 ml natūralaus jogurto,
2 šaukšteliai kepimo miltelių,
2 šaukštai alyvuogių aliejaus,
100 g pievagrybių,
100 g kumpio,
2 skiltelės česnakų,
sauja juodųjų alyvuogių,
šviežių petražolių,
maltų juodųjų pipirų,
druskos

Gaminimas:

Česnakus nulupkite, sukapokite ir pakepkite alyvuogių aliejuje. Suberkite nuvalytus, susmulkintus pievagrybius, pasūdykite, pagardinkite pipirais, pakepkite, kol suminkštės. Paskrudinkite kubeliais supjaustytą kumpį.

Miltus ir kepimo miltelius persijokite per sietelį, įberkite druskos, pipirų, kapotų petražolių. Sudėkite atvėsintą pievagrybių masę, kumpį, alyvuoges ir išmaišykite. Supilkite su jogurtu išplaktus kiaušinius ir dar kartą išmaišykite. Sukrėskite į formeles ir kepkite iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 30 min.

Moliūgų keksiukai



Reikės:

150 g kukurūzų miltų,
150 g ryžių miltų,
2 kiaušiniai,
2 šaukšteliai kepimo miltelių,
180 g keptų moliūgų tyrės,
4 šaukštai alyvuogių aliejaus,
2 šaukštai grūdėtų garstyčių,
100 g fetos,
druskos,
maltų juodųjų pipirų,
moliūgų sėklų

Gaminimas:

Kiaušinius išplakite ir sumaišykite su moliūgų tyre, garstyčiomis, trupinta feta. Pasūdykite, pagardinkite pipirais. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir įmaišykite į moliūgų masę. Tešlą sukrėskite į formeles ir kepkite iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 15–20 min. Keksiukus apibarstykite skrudintomis moliūgų sėklomis.