

U podnóża Wzgórza

Gazetka z życia Internatu

Nr 6/7 kwiecień / maj/ czerwiec 2019 r.



❖ **Co się działo w naszym internacie ?**

❖ **Podsumowanie ostatnich miesięcy**

- ❖ 12.03. odbył się konkurs „Najsłynniejsze Polki”. Oto laureaci: I miejsce- **Adam Wadas-pokój 510** , II lokatę zajęła **Karolina Legień – pokój 308**, a trzecią- **Julia Sudnik-pokój 308**
- ❖ 13.03. zorganizowano Turniej Tenisa Stołowego o nagrodę Kierownika Internatu.



- ❖ Rozstrzygnięto konkurs plastyczny z okazji Narodowego Dnia Żołnierzy Wyklętych. Oto laureaci:

I miejsce	Agata Krupińska	pokój 316
II miejsce	Martyna Puchowska	pokój 415
III miejsce	Weronika Wiśniewska	pokój 309
- ❖ 13.03 i 14.03 nasi wychowawcy brali udział w promocji szkoły i internatu w ZS nr 19 przy ul. Siedleckiego 11w Bydgoszczy, zapraszając młodzież tej placówki na „Drzwi otwarte” (16 marca).
- ❖ 20. 03. Zorganizowano konkurs wiedzy o zdrowiu. Znawcami tej dziedziny wiedzy zostali: **Patrycja Studzińska- pokój 311** i **Emil Kosicki pokój 512**. Serdecznie gratulujemy. Spotkanie połączono z prelekcją na temat świerzbu, wszawicy, kleszczy w ramach realizowanego w naszym internacie programu profilaktycznego.



- ❖ Z okazji Pierwszego Dnia Wiosny nasi wychowankowie wykonali marzanny, a następnie spalili je na boisku szkolnym, żegnając zimę.



- ❖ 26. 03.19r. odbył się konkurs „Polszczyzna bez tajemnic”. Znamcy języka ojczystego to : **Aleksandra Pilawa**, która zajęła I miejsce, II miejsce zdobył **Emil Kosicki**, a III lokatę zajął **Kacper Kołodziejczak**. Wszystkim uczestnikom gratulujemy.
- ❖ W dniu 26.03.19.r. promowaliśmy nasz internat na podczas Targów Edukacyjnych w Myślicinku, a 30. 03. w czasie „Drzwi otwartych”.



- ❖ Cyklicznie w każdy wtorek odbywają się zajęcia kulinarne, na które serdecznie zapraszamy.
- ❖ W kwietniu nasz internat był zamknięty z powodu strajku nauczycieli.
- ❖ Sprzątaliśmy pokoje w naszym internacie na święta wielkanocne.

❖ Konkurs palm wielkanocnych



- ❖ Ruszają wielkie porządki w pokojach przed wakacjami.
- ❖ Maj upłynął bardzo szybko z powodu dni wolnych, tzw. „majówki”
- ❖ Nasi wychowawcy zasiadali w komisjach nadzorujących egzaminy maturalne.
- ❖ 22.05.19 nasze wychowanki **Patrycja Studzińska i Jagoda Kuczyńska** z gr. II uczestniczyły w międzyinternackim Konkursie o Unii Europejskiej, zajmując III miejsce.
- ❖ Zmienia się otoczenie wokół internatu- trwa konkurs na najpiękniejsze ukwiecenie donic na zewnątrz.
- ❖ W środę 05.06.19. wzięliśmy udział w międzyinternatowej imprezie „Śladami bydgoskiej secesji”, zajmując drugie miejsce.

Co nas czeka w czerwcu ?



- Rozstrzygnięcie konkursu na najpiękniejsze ukwiecenie terenu wokół internatu.
 - Wyjście do muzeum, gra terenowa- zajęcia międzyinternackie
 - Posumowanie całorocznej działalności w zakresie profilaktyki prozdrowotnej
 - Dyplomy dla najlepszych wychowanków
 - Zakończenie roku w internacie
- Praca wychowawców w komisjach nadzorujących egzaminy zawodowe
- Wakacje!

Temat numeru: **Zdrowie na talerzu**

Oto 10 zasad zdrowego żywienia. Jeśli będziemy odżywiać się zgodnie z nimi i dodamy codzienną aktywność fizyczną, mamy szansę na długie życie w zdrowiu i dobrej kondycji.

1. Spożywaj posiłki regularnie (4–5 posiłków co 3–4 godziny).



Właściwa częstość spożywania posiłków to ważny element zdrowego odżywiania. Wykazano, że u osób, które zwyczajowo zjadają 1–2 obfite posiłki, istotnie częściej występuje otyłość, cukrzyca typu 2, hipercholesterolemia i kamica pęcherzyka żółciowego w porównaniu

z tymi, którzy spożywają więcej posiłków dziennie.

Zdrowy człowiek powinien spożywać regularnie 4–5 posiłków dziennie, przerwy między nimi powinny wynosić 3–4 godziny. Zwyczaj ten przyczynia się do ograniczenia ilości przyjmowanych przekąsek, a także ułatwia utrzymanie prawidłowego poziomu cukru we krwi. Śniadanie należy zjeść w ciągu 1–2 godz. po wstaniu z łóżka, a kolację około 3 godz. przed snem.

W przypadku niektórych chorób zaleca się większą ilość posiłków. Pacjenci z cukrzycą typu 1 zwykle zjadają 6 małych posiłków dziennie. Każdy, kto dba o zdrowie, nie tylko wybiera różnorodne, nieprzetworzone produkty żywnościowe, lecz także stara się przyjmować posiłki regularnie, o stałych porach.

2. Warzywa i owoce spożywaj jak najczęściej i w jak największej ilości, co najmniej połowę, tego, co jesz. Pamiętaj o właściwych proporcjach: 3/4 – warzywa i 1/4 – owoce.

Dieta bogata w warzywa i owoce m.in. zmniejsza ryzyko zachorowań na choroby układu krążenia (nadciśnienie tętnicze, udary mózgu, zawały serca) oraz nowotwory. Z tych powodów warzywa i owoce powinny być podstawą naszej diety. Powinniśmy spożywać ich co najmniej 400 g dziennie, w co najmniej 5 porcjach, z tego 1 porcję może stanowić 1 szklanka soku. Warto jednak wiedzieć, że każda większa ilość i liczba porcji warzyw i owoców dziennie przynosi dalsze korzyści dla zdrowia. Badania pokazują, że każda porcja warzyw i owoców zwiększa ich działanie prozdrowotne, ponieważ dostarczamy naszemu organizmowi szerokiej ilości bioaktywnych związków, takich jak karotenoidy (w tym beta-karoten, likopen), witaminy: C i E, kwas foliowy, selen, flawonoidy, izoflawony oraz błonnik. Mają one działanie antyoksydacyjne, hamują namnażanie się komórek, chronią DNA komórek, regulują działanie hormonów oraz stymulują układ immunologiczny.

3. Spożywaj produkty zbożowe, zwłaszcza pełnoziarniste.

Produkty zbożowe powinny być składnikiem większości posiłków. Z produktów zbożowych należy jak najczęściej wybierać artykuły z tzw. pełnego przemiału. Oprócz pieczywa

pełnoziarnistego (razowego, graham), poleca się także ryż pełnoziarnisty brązowy, makaron razowy i kasze (m.in. gryczaną i jęczmienną).

Przetwory zbożowe z pełnego przemiału są bogatsze w składniki odżywcze. Zawierają więcej witamin, szczególnie z grupy B (tiamina, ryboflawina, niacyna, kwas foliowy), składników mineralnych (magnez, cynk) i błonnika pokarmowego.

Spożycie dużej ilości błonnika pokarmowego jest szczególnie istotne w zapobieganiu chorobom na tle wadliwego żywienia. Błonnik pokarmowy reguluje pracę przewodu pokarmowego, daje uczucie sytości, ułatwia utrzymanie prawidłowej masy ciała, zapobiega zaparciom i powstawaniu nowotworów jelita grubego. Spożywanie pełnoziarnistego pieczywa, gruboziarnistych kasz czy płatków owsianych wpływa również na obniżenie zawartości cholesterolu we krwi, gdyż ułatwia jego wydalanie z przewodu pokarmowego.

4. Codziennie pij co najmniej 2 duże szklanki mleka. Możesz je zastąpić jogurtem, kefirem i – częściowo – serem.

Mleko i przetwory mleczne mają wiele prozdrowotnych walorów, są idealnym źródłem wapnia, białka oraz witamin: B₁, B₂, B₆, B₁₂, kwasu foliowego, witaminy A i magnezu. Równocześnie dostarczają stosunkowo mało kalorii.

Wapń z produktów mlecznych charakteryzuje się bardzo dobrą przyswajalnością, a zalecane 2 szklanki mleka zawierającego do 2% tłuszczu (bądź innych napojów mlecznych) pokrywają w 60% zapotrzebowanie na wapń. Sery podpuszczkowe charakteryzują się jeszcze większą zawartością wapnia – 100 g pokrywa nawet 100% zapotrzebowania na wapń. Ze względu jednak na większą zawartość tłuszczu i wyższą energetyczność sery podpuszczkowe powinny być spożywane rzadziej i w mniejszej ilości niż mleko, jogurty czy kefir.

Warto podkreślić, że białka mleka ze względu na dużą zawartość lizyny stanowią doskonałe uzupełnienie białek roślinnych, które zawierają mniejszą ilość tego aminokwasu. Łączenie produktów zbożowych z produktami mlecznymi poprawia wykorzystanie białka roślinnego przez organizm człowieka.

5. Ograniczaj spożycie mięsa (zwłaszcza czerwonego i przetworzonych produktów mięsnych do 0,5 kg/tyg.). Jedz ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja.

Według badań Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem (IARC) większe, niż zalecane, spożycie mięsa i przetworzonych produktów mięsnych zwiększa ryzyko zachorowania na niektóre nowotwory.

W celu ograniczenia spożycia tłuszczu zwierzęcego, zwłaszcza nasyconych kwasów tłuszczowych, należy wybierać chude gatunki mięsa, najlepiej pochodzenia drobiowego (indyk, kurczak) i, w mniejszych ilościach, chude mięso czerwone (wołowe i wieprzowe).

Dobrym zamiennikiem mięsa, bogatym w białko, są rośliny strączkowe, warto więc 1–2 razy w tygodniu zjeść zamiast dania mięsnego potrawę przygotowaną z grochu, fasoli, soczewicy czy soi.

Mięso można również zastąpić jajami, które są skoncentrowanym źródłem wielu witamin i składników mineralnych oraz luteiny (barwnik występujący w żółtku) niezbędnej do prawidłowego funkcjonowania narządu wzroku.

Nie można zapomnieć o rybach pochodzenia morskiego. Są one źródłem dobrotwornych kwasów nienasyconych omega-3, które chronią nasz organizm przed miażdżycą, a tym samym przed zawałem serca i udarem mózgu. Ryby powinny być spożywane minimum dwa razy w tygodniu. Nie może to być jednak ryba smażona, lecz pieczona lub gotowana, ponieważ smażenie niweluje jej korzystne właściwości.

6. Ograniczaj spożycie tłuszczów zwierzęcych. Zastępuj je olejami roślinnymi.

Wysokie spożycie tłuszczu zwierzęcego, bogatego w nasycone kwasy tłuszczowe, zwiększa ryzyko wystąpienia takich schorzeń, jak: choroby układu krążenia, cukrzyca typu 2, nowotwory. Dlatego najczęściej powinien być spożywany tłuszcz roślinny (zwłaszcza olej rzepakowy lub oliwa z oliwek), ale w niewielkich ilościach i najlepiej w postaci surowej, jako dodatek do surówek czy innych potraw. Tłuszcze roślinne dostarczają nienasyconych kwasów tłuszczowych, wśród których zwłaszcza jednonienasycone i wielonienasycone z rodziny omega-3 są bardzo korzystne dla naszego organizmu.

Do smażenia należy używać olej rzepakowy bądź oliwę z oliwek (zawarte w nich jednonienasycone kwasy tłuszczowe są bardziej odporne na szkodliwe zmiany pod wpływem wysokiej temperatury). Pamiętać jednak trzeba, że smażenie potraw powinno być ograniczone, na korzyść gotowania, gotowania na parze czy pieczenia.

W pożywieniu występują również tzw. izomery trans nienasyconych kwasów tłuszczowych, powstające w procesach przetwarzania żywności. Są one szkodliwe dla naszego zdrowia, podnoszą bowiem poziom tzw. złego cholesterolu, a obniżają – dobrego. Ich źródłem są na przykład margaryny twarde, produkty typu fast food, wyroby cukiernicze (np. wafelki, batony) – dlatego zdecydowanie trzeba unikać ich spożywania.

7. Unikaj spożycia cukru i słodczy (zastępuj je owocami i orzechami).

Cukier i słodczy są bardzo kaloryczne, zawierają głównie sacharozę, glukozę, fruktozę, a niektóre produkty (np. wyroby czekoladowe, ciastka, kremy, chałwa, lody) także tłuszcz. Często w skład tego tłuszczu wchodzi niekorzystne dla zdrowia kwasy tłuszczowe nasycone i izomery trans nienasyconych kwasów tłuszczowych. Większość słodczy zawiera niewielkie ilości cennych składników odżywczych (witamin i składników mineralnych).

Nadmierne spożycie cukru i słodczy przyczynia się do rozwoju nadwagi i otyłości, może zwiększać ryzyko cukrzycy typu 2, miażdżycy, sprzyja też powstawaniu próchnicy zębów. Szczególnie niekorzystne jest spożywanie, dodawanego do wielu produktów, syropu glukozowo-fruktozowego. Najlepiej unikać spożywania słodczy, bądź spożywać je rzadko, w niewielkich ilościach. Należy też ograniczyć dodatek cukru do potraw i napojów i wybierać produkty niskosłodzone.

Słodkie przekąski można zastąpić owocami, a czasem także niesolonymi orzechami lub nasionami.

Orzechy (zwłaszcza włoskie), migdały, nasiona słonecznika, czy dyni są źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych. Ich dodatek, nawet w niewielkiej ilości, do codziennej diety korzystnie wpływa na nasze zdrowie, zmniejszając zagrożenie chorobami sercowo-naczyniowymi czy nowotworami.

8. Nie dosalaj potraw i kupuj produkty z niską zawartością soli. Używaj ziół – mają cenne składniki i poprawiają smak.

Nadmierne spożycie soli (NaCl) – z uwagi na zawartość sodu – powoduje niekorzystne skutki dla zdrowia. Prowadzi do rozwoju nadciśnienia tętniczego, zawału serca i udaru mózgu. Może także w istotny sposób zwiększać zachorowalność na raka żołądka, osteoporozę oraz sprzyjać rozwojowi otyłości.

Dlatego też sól (łącznie z produktów i dosalania) powinna być spożywana w ilości nie większej niż 5 g dziennie. W ograniczeniu spożycia soli może pomóc Ci usunięcie solniczki ze stołu i zastąpienie soli przyprawami ziołowymi (świeże i suszone) oraz wybieranie produktów świeżych zamiast przetworzonych.

Kuchnia obfitująca w zioła i przyprawy może wzmocnić prozdrowotne działanie diety bogatej w owoce i warzywa. Zawarte w przyprawach i ziołach fitozwiązki korzystnie wpływają na zdrowie: wykazują działanie antyoksydacyjne, zmniejszają stan zapalny, poprawiają metabolizm cholesterolu oraz mają właściwości bakterio- i wirusobójcze. Zamiast zatem doprawiać potrawy solą oraz gotowymi mieszkankami przyprawowymi, zawierającymi duże jej ilości (czytaj etykiety i sprawdzaj ich skład), warto na co dzień używać takich ziół/przypraw, jak rozmaryn, oregano, tymianek, bazylia, kurkuma, czosnek, imbir czy cynamon.

9. Pamiętaj o piciu wody, co najmniej 1,5 l dziennie.

Woda należy do niezbędnych składników pokarmowych i musi być dostarczana do organizmu regularnie i w odpowiednich ilościach. Niedostateczna jej podaż szybko prowadzi do odwodnienia i związanej z tym mniejszej wydolności fizycznej, zaburzeń funkcji poznawczych oraz dolegliwości m.in. ze strony układu moczowego, krwionośnego, pokarmowego.

Należy pić co najmniej 1,5 l wody dziennie. Woda zawarta jest również w spożywanych produktach i potrawach (np. w zupach). W przypadku działania czynników zwiększających straty wody jej spożycie powinno być większe. Uniwersalnym napojem, za pomocą którego można ugasić pragnienie, jest woda. Woda może pochodzić także z soków, zwłaszcza warzywnych, oraz mleka i napojów mlecznych. Źródłem wody mogą być również herbata i kawa mające znaczenie w prewencji chorób degeneracyjnych (przy spożyciu co najmniej 3 filiżanek dziennie). Natomiast należy wyeliminować z diety, lub znacznie ograniczyć spożycie napojów słodzonych i wód smakowych.

10. Nie spożywaj alkoholu.

Alkohol jest przyczyną wielu groźnych chorób, tj. ostrego i przewlekłego zapalenia trzustki, marskości wątroby i wielu nowotworów: przełyku, żołądka, jelita grubego. W przypadku zaś raka gruczołu sutkowego nawet minimalne spożywanie alkoholu zwiększa jego ryzyko.

Aktywność fizyczna

Poza żywieniem dla naszego zdrowia bardzo ważna jest codzienna aktywność fizyczna, co najmniej 30–45 minut dziennie. Korzyści zdrowotne zapewnia regularne wykonywanie umiarkowanej aktywności aerobowej, takiej, jak np. spacer, rekreacyjna jazda na rowerze, pływanie rekreacyjne, aqua-aerobik, nordic walking, wchodzenie po schodach. Łącznie z dobrze zbilansowanym żywieniem, aktywność ruchowa korzystnie wpływa na zdrowie

i pozwala zapobiec wielu chorobom cywilizacyjnym, m.in. rozwojowi bardzo niebezpiecznej dla naszego zdrowia zarówno nadwagi, jak i otyłości.

Zdrowa kuchnia- przepis

Cukinia faszerowana zielonym ogórkiem i mozzarellą

65 dag cukinii (1 średnia)

1 łyżka oleju

sól

pieprz czarny

15 dag zielonych ogórków (waga po obraniu)

12,5 dag sera mozzarella (1 kulka)

1 ząbek czosnku

koperek

Sposób wykonania:

Cukinię umyć, osuszyć, przekroić wzdłuż na połowę i za pomocą łyżki wydrążyć środek. Następnie ułożyć w żaroodpornym naczyniu, skropić olejem, posypać solą i czarnym pieprzem. Obrane ze skórki ogórki oraz wyciągnięty ze środka farsz z cukinii pokroić w kostkę, oprószyć solą i odłożyć na około 10 minut. Mozzarellę odsączyć z zalewy, pokroić w kostkę i przełożyć do miski. Czosnek obrać z łusek, opłukać i zmiążdżyć. Koperek opłukać, osuszyć i pokroić. Do sera dołożyć, czosnek, koperek oraz odcisnięte z wody ogórki i cukinię. Całość razem wymieszać i przyprawić do smaku pieprzem, ewentualnie jeszcze solą. Farsz przełożyć do wydrążonej cukinii.

Naczynie z cukinią włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać przez około 15 minut w temperaturze 175 °C. Podawać na gorąco. Podane składniki wystarczą na 2 porcje.

Smacznego.



Humor

➤ W szkole

- Hej, ty tam, pod oknem - kiedy był pierwszy rozbiór Polski? Pyta nauczyciel.
- Nie wiem.
- A w którym roku była bitwa pod Grunwaldem?
- Nie pamiętam
- To co ty właściwie wiesz? Jak chcesz zdać maturę?
- Ale ja tu tylko kaloryfer naprawiam.

➤ Wycieczka do lasu

Dwie turystki jadą autem. Jedna z nich mówi:

- Widzisz ten las?

Na to druga odpowiada:

- Nie. Drzewa mi zasłaniają...

➤ Wygrane wakacje

Córka latarnika przegląda magazyn młodzieżowy. - Hurrrrrra! Tato, wygraliśmy pierwszą nagrodę w konkursie wakacyjnym! -Świetnie - cieszy się latarnik - A co to jest? - Dwutygodniowe wczasy nad morzem...

➤ Na zamku

Grupa turystów zwiedza ruiny średniowiecznego zamku. Mały chłopiec przygląda się tym resztkom muru i pyta:

- Tatusiu, to tutaj mama uczyła się jeździć naszym samochodem?

➤ **Baca**

Turysta w wakacje zachodzi w deszczu do bacówki, baca gościnnie częstuje go gorącą strawą, turysta zjadając spostrzega, że do talerza leci mu z góry woda... - Baco, dach ci przecieka! - Wim... - To dlaczego nie naprawisz?! - Ni mogę, przecież dysc pada. - To dlaczego nie naprawisz, kiedy nie pada?! - A bo wtedy nie cieknie...

➤ **Wakacje nad morzem**

Turysta ogląda w Sopocie pokój do wynajęcia.

- Miał być pokój z widokiem na morze.

- A ten obraz przedstawiający statek podczas sztormu, który wisi na ścianie to co?!

➤ **Piękny widok**

Przewodnik tatrzański mówi do grupy turystów: - Zbliżamy się do bardzo niebezpiecznego miejsca. Wiele osób poślizgnęło się tu i spadło w przepaść. Gdyby komuś z Państwa to się przytrafiło, proszę zwrócić głowę w lewą stronę. Z lotu ptaka rozciąga się piękny widok na dolinę.

➤ **Wichura**

- Panie pan chyba oszalał!? W taką wichurę bawić się w skoki spadochronowe?

- Myli się pan, mnie tu przywiało z namiotem z campingu po drugiej stronie jeziora.

19 czerwca – uroczyste zakończenie roku szkolnego 2018/19

Hurra już wakacje ! Życzymy, aby były udane. Redakcja

