

ŚWIAT WG ZOŚKI

ROK SZKOLNY 2024/2025 NR 5 (73)

CZERWIEC

Jak wszystkim wiadomo, już za niecały miesiąc zaczynają się długo wyczekiwane przez wszystkich wakacje, a wraz z końcem semestru także i końcowe oceny. Ale! Ale! Zanim to wszystko nastąpi, pora na ostatni już w tym roku, numer Świata wg Zośki!

W tym miesiącu będziemy mogli przeczytać o wrażeniach, jakie wywołała w autorkach artykułu wizyta na czasowej wystawie pt. Czy złożyłabyś tu jaja? w Muzeum Sztuki Nowoczesnej, która może bardzo pozytywnie zaskoczyć.

Pojawi się także recenzja spektaklu pt. Ferdynand granego w Och-Teatrze, który jest w stanie zachwycić nawet sceptycznie nastawionych i wymagających widzów. Dla zainteresowanych - spektakl ten jest ciągle grany - będzie można go obejrzeć między innymi już w sierpniu!

Na koniec artykuł, który być może zainspiruje do wyboru wakacyjnego celu podróży, ukazujący Chorwację w nowym świetle - będziemy mogli dowiedzieć się m.in. o wielu ciekawostkach, historii i turystyce tego bałkańskiego państwa.

Miłej lektury!

Iga Grala, klasa 1a



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/6/6d/Scleranthus_perennis.jpeg/1200px-Scleranthus_perennis.jpeg

Str.2 Kiedyś to byli artyści, a teraz.

Str.3 Ucieczka przed gębą—recenzja.

Str.4 Chorwacja

Str.8 Przepisy

**GAZETKA LXXXVI LICEUM
OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO IM.
BATALIONU „ZOŚKA” W WARSZAWIE**

Zespół redakcyjny:

Iga Grala 1a

Helena Szepietowska 3e

Julita Sulik 3a

Julia Szware 3a

Skład:

Klaudia Budzik 2f

Natalia Buczyńska 2f

Opiekunowie ze strony grona pedagogicznego:

mgr Urszula Karolewska

mgr Karolina Ciurzyńska

mgr Anna Szymczak

Znajdziecie nas również w zakładce „Gazetka
szkolna” na stronie naszej szkoły

www.zoska.waw.pl

Kiedyś to byli artyści, a teraz...

Zapewne słyszeliście już wiele opinii o nowym budynku w samym centrum Warszawy. Mowa oczywiście o Muzeum Sztuki Nowoczesnej. Zachęcone samymi pozytywnymi komentarzami na temat tego obiektu, takimi jak niepotrzebny, niepasujący do niczego wielki kwadrat bez wyrazu, postanowiłyśmy same go odwiedzić i doświadczyć tej bezsensownej sztuki, jeśli można ją w ogóle tak nazwać.

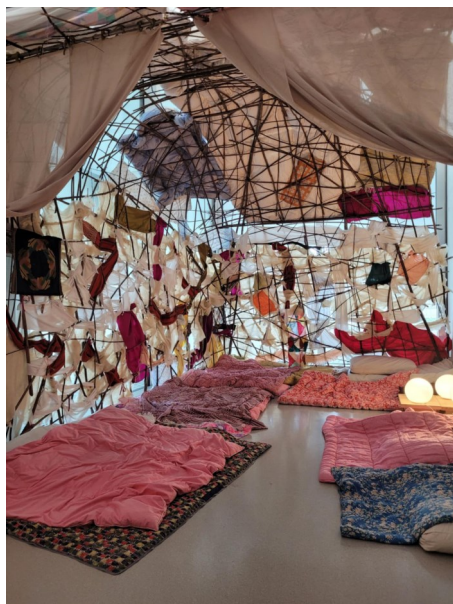
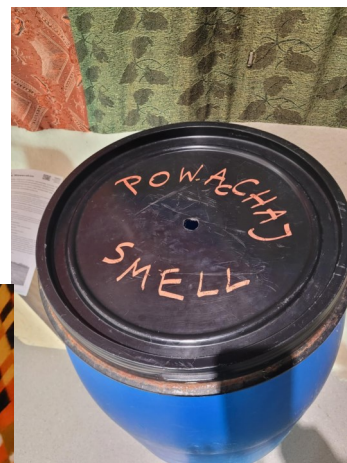


Zdecydowałyśmy się obejrzeć wystawę niestałą o nazwie „Czy złożyłaś tu jaja?“, dostępną do 11 maja. Już sam tytuł przyprawia człowieka o dreszcze i wprawia go w poczucie pustki i zdezorientowania, bo przecież czego można się spodziewać po czymś takim. Okazuje się jednak, że sztuka nowoczesna może naprawdę coś przedstawiać i nie jest to jedynie przedmiot postawiony na środku i udający wielkie dzieło. Autorzy wystawy starali się przypomnieć nam, że świat nie kończy się na wysokich wieżowcach i tętniących życiem ulicach, jest w nim także coś, co dla nas, zabieganych i zajętych własnymi sprawami ludzi jest zupełnie obce – przyroda. Bo gdy w końcu wyjedziemy z tego sztucznego, muranego świata i spojrzymy na naturalne pola, sady i łąki, zobaczymy, że to co widzimy, to nie tylko ziemia przykryta trzcinami i trawą, jak nam cierpiącym na krótkowzroczność się wydaje. Te łąki zawierają elementy – schronienia i ostoję życia innych stworzeń, choć prawdą jest, że na pierwszy rzut oka ukazany w wystawie domek chruścika wydał się nam zlepkim śmieci, a na widok beczki z napisem „powąchaj” miałyśmy ochotę uciekać. Przedstawione torfowisko, kojarzące się z miejscem le-

żakowania w przedszkolach też miało głębszy sens. Warto też wspomnieć, że wystawa nie polegała tylko na jej oglądaniu (byłoby to zbyt banalne prawda?). Postarano się również o dźwięki, charakterystyczne dla środowiska przyrodniczego, takie jak rechot żab, a wspomniana już beczka z napisem była wypełniona zapachem kiszonej kapusty, uprawianej i przygotowywanej kiedyś na Zakolu Wawerskim.

O ile więc sztuka nowoczesna może stawiać nas przed pytaniem czy wydane przez nas pieniądze były warte zobaczenia dwóch maźnięć pędzlem na płótnie, to może także działać na nasze wszystkie zmysły i przenosić nas do zupełnie innej rzeczywistości. Zastanówmy się czasem, czy zamknięta głowa nas nie ogranicza i spróbujmy zobaczyć coś głębszego, nawet w kupie śmieci i stercie materaców i kołder.

Julita Sulik i Julia Szwarc, klasa 3a



Ucieczka przed gębą

26 maja miałam okazję obejrzeć spektakl „Ferdydurke” w reżyserii Mariusza Maleca w Och Teatrze. Scenografia zrobiona została przez Aleksandrę Żurawską, a w Józia wcielił się Krzysztof Szczepaniak. Premiera odbyła się 28 lutego bieżącego roku. Jest to opowieść oparta na książce Witolda Gombrowicza.

Jeżeli mam być szczerą, opowieść ta na papierze zupełnie mnie nie porwała. Z tego powodu byłam sceptycznie nastawiona do spektaklu. Sądziłam, że uznam to dwugodzinne wystąpienie za torturę. Nic bardziej mylnego. Byłam zachwycona, jak ciekawie została przedstawiona ta nieciekawa historia. Jest to w dużej mierze spowodowane wspaniałą grą aktorów, którzy wybitnie oddali groteskę tekstu Gombrowicza, zostając na granicy dobrego smaku. Pomimo że ich interpretacja była dosyć karykaturalna, przerysowana oraz dosyć poprawna, bo w pełni pokrywała się z ideą autora, dzięki niej było mi znacznie łatwiej zagłębić się w tę historię. Reżyser zdecydował się nie dodawać zmian w przebiegu wydarzeń z książki, co również oceniam na plus. Zabieg ten pozwolił osobom, które wcześniej zapoznały się z historią opowiedzianą w „Ferdydurke”, utrwalić najważniejsze wydarzenia z lektury, a tym którzy pierwszy raz mieli do czynienia z twórczością Gombrowicza, dokładnie się z nią zapoznać. Krzysztof Szczepaniak doskonale oddał infantylność Józia, wypowiedzanymi w niezmiennionej postaci słowami i gestami i muszę przyznać, że to jego postać oczarowała mnie najbardziej.

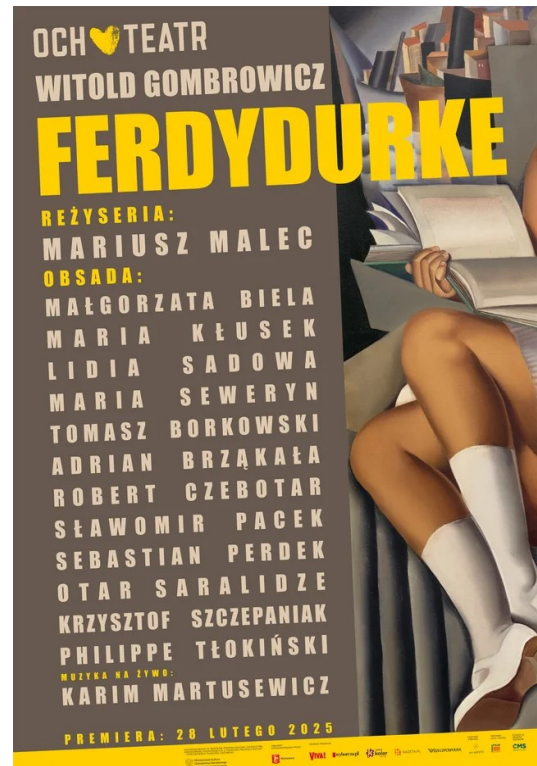
Scena ustawiona była na środku sali, a aktorzy musieli grać na dwie strony, z czym bardzo dobrze sobie poradzili, a zabieg ten nadawał dynamiki poszczególnym scenom. Nie było sytuacji, w której akcja była niewidoczna dla odbiorcy. Scenografia skupiała się głównie na ławkach, które również dostosowywano do różnych potrzeb. Na samym początku były one ustawione na skos sceny, po diagonale, lecz już na niemal samym końcu w Bolimowie ułożone były w kwadrat. Nie pozwalało to odbiorcy na przyzwyczajenie się do scenografii, ale było z pewnością ciekawe i oceniam to pozytywnie. Odbiór dzieła ułatwiała również oprawa muzyczna, za którą odpowiedzialny był Karim Martusewicz. Używane były przeróżne instrumenty; od smyczkowych, po metalową płytę. Muzyka jednak miała bardziej współczesny wydźwięk, aczkolwiek zupełnie nie zakłócało to odczytu fabuły powieści, ponieważ doskonale z nią współgrała. Trzeba także zaznaczyć, że była ona grana na żywo, co z pewnością umilało widzom całe doznanie. Natomiast stroje aktorów zdawały się wręcz wyjęte z dwudziestolecia międzywojennego, dominowały garnitury i spodnie w kant, jedynie Kopyrda w scenie, w której odwiedza Zutę, posiada bardziej nowoczesne przebranie. W drugiej części przedstawienia, gdy Józio z Miętusem znaleźli się na wsi, stroje jasno określały, kto jest parobkiem, a kto panem i panią dworu. Natomiast oświetlenie skupiało uwagę widza na tym, co w danym momencie było kluczowe do zrozumienia sceny, więc również nie mam co do niego żadnych zarzutów.

„Ferdydurke” w reżyserii Mariusza Maleca to według mnie spektakl godny obejrzenia. Zrobił na mnie ogromne wrażenie oraz zmienił moje zdanie o powieści Gombrowicza, ponieważ uświadomił mi, że jest ona rzeczywiście ponadczasowa i porusza problemy aktualne w dzisiejszym świecie. Warto więc zmierzyć się z tym utworem właśnie w takim wydaniu.

Julia Szwarc, Julita Sulik 3a

Źródło grafiki:

<https://www.google.pl/imgres?imgurl=https://cdn-netpr.pl/file/event-teaser-s/4848/c0/s-640-x.&tbnid=QgxKtgH32bXR-M&vet=1&imgrefurl=https://www.ochteatr.com.pl/event-data/4848/ferdydurke-2024-10-24&docid=Wmx7zvtAPEHnoM&w=640&h=906&hl=pl-pl>



PODRÓŻE PO ŚWIECIE

Chorwacja



Nazwa

Pochodzi od łacińskiego *Croātia*, które wywodzi się od etnonimu *Hrvat* (Chorwat) pochodzącego z języka indoeuropejskiego i oznaczającego „strażnika” lub „wojownika”

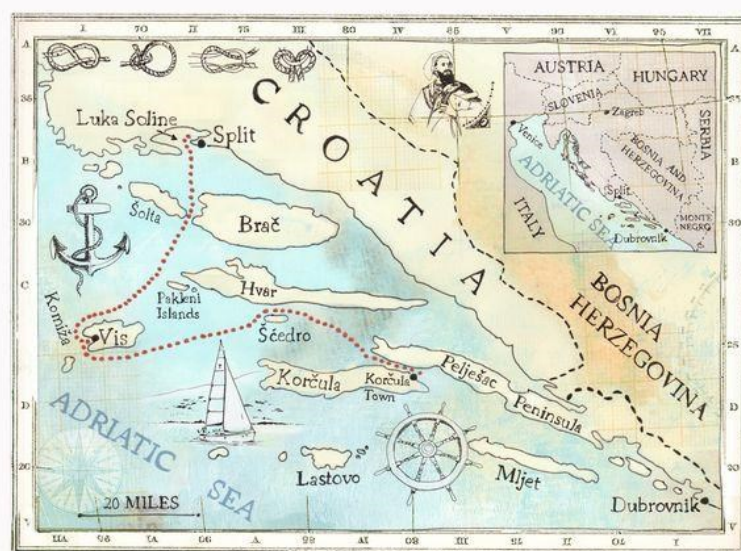


Historia

W starożytności tereny dzisiejszej Chorwacji były zamieszkane przez Ilirów i Celtów, a następnie zostały podbite przez Imperium Rzymskie. Po jego upadku w VII wieku na tych ziemiach osiedlili się Słowianie, którzy w 925 roku utworzyli Królestwo Chorwacji.

Od XVI wieku większość obecnego kraju znalazła się pod panowaniem Habsburgów. Po I wojnie światowej Chorwacja stała się częścią Jugosławii.

W 1991 roku, po rozpadzie Jugosławii, Chorwacja ogłosiła niepodległość, co skutkowało wojną niepodległościową zakończoną w 1995 roku.



Geografia

Powierzchnia: 56 500 km².

Wybrzeże: Chorwacja ma około 1244 wysp na Adriatyku, z których około 50 jest zamieszkałych. Krajobraz: na północy niziny, w centrum góry Dynarskie, na wybrzeżu krajobraz śródziemnomorski.

Najwyższy szczyt: Dinara 1831 m n.p.m.

Rzeki: Sawa, Drawa.

PODRÓŻE PO ŚWIECIE

Fauna i flora

Roślinność bujna na północy i w górach, bardziej sucha i śródziemnomorska na wybrzeżu Adriatyku. Przeważają dęby bezszypułkowe, drzewa oliwne, winorośle, figowce, lawenda i rozmaryn.

Fauna to przede wszystkim niedźwiedzie brunatne, wilki, rysie i nietoperze, ale można również spotkać rzadkie gatunki gołębi, żmiję nosorogą, i jaszczurki endemiczne, np. jaszczurkę dinarską. U wybrzeży pływają delfiny, żółwie morskie i około 400 gatunków ryb.



Turystyka

Chorwacja jest jednym z najchętniej odwiedzanych krajów Europy. Na liście UNESCO znajduje się wiele obiektów, m.in. Pałac Dioklecjana w Splicie, Park Narodowy Jezior Plitwickich czy katedra św. Jakuba w Šibeniku. Chorwacja słynie również z plaż – żwirowych i kamienistych oraz krystalicznie czystej wody.

Zagrzeb

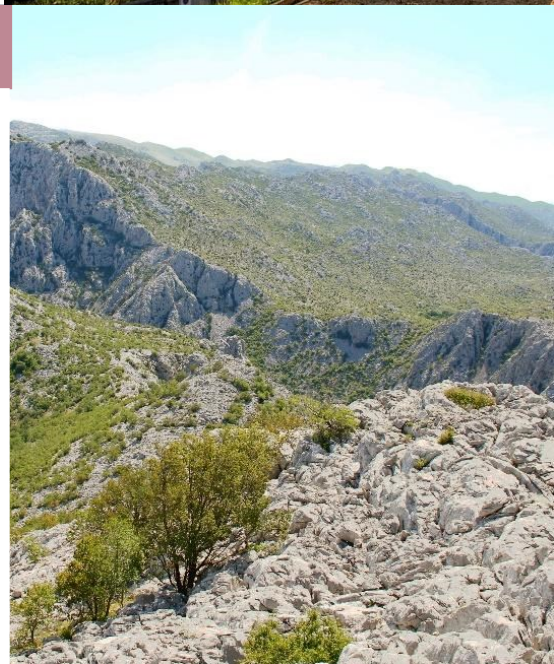
Stolica łącząca średniowieczną starówkę z nowoczesnymi dzielnicami. Miasto otaczają zielone wzgórza i lasy, a w samym środku miasta co roku odbywa się jeden z najpiękniejszych jarmarków bożonarodzeniowych w Europie.



Park Narodowy Paklenica

To w tym parku odbywały się pierwsze wspinaczkowe wyprawy w regionie Bałkanów jeszcze w czasach Jugosławii. *Paklenica to prawdziwy raj dla miłośników wspinaczki - jedno z najlepszych miejsc w całej Europie. Wysokie, pionowe ściany kanionu Velika Paklenica oferują ponad 400 tras wspinaczkowych o różnym stopniu trudności. Najśłynniejsza skała, Anića Kuk, jest znana każdemu ambitnemu wspinaczowi. Do wyboru są krótkie, godzinne trasy, jak i dłuższe, wielodniowe wyprawy w otoczeniu dzikiej przyrody.*

Dla tych, którzy nie interesują się wspinaczką, dostępne są pola namiotowe, schroniska i wyznaczone szlaki piesze, które prowadzą przez lasy bukowe, sosnowe i dębowe. Jeśli dobrze się poszuka, można odnaleźć ukryty bunkier z „czasów Tity” (1945–1980), który jest udostępniony dla turystów.



PODRÓŻE PO ŚWIECIE



Wyspa Vis

Przez lata obecność bazy wojskowej należącej do Jugosławii uniemożliwiała dostęp turystom. Wyspa nie została znacznie zmieniona przez działalność człowieka — zachowały się tam ukryte zatoczki, jaskinie oraz plaże takie jak *Stiniva*, otoczona wysokimi klifami, z wąskim wejściem od strony morza, przypominająca naturalny amfiteatr. Najbezpieczniej dostać się tam łodzią, choć można też zejść stromym szlakiem z góry. Poza pięknem przyrody można zwiedzać dawne bunkry, tunele i fortyfikacje. Po odkrywaniu tajemnic wyspy warto skosztować słynnego lokalnego wina *vugava* oraz świeżych owoców morza.

Na *Visie* kręcono sceny do filmu „Mamma Mia! 2”, dzięki czemu wyspa zyskała na popularności. Dla najbardziej zainteresowanych filmem lokalne biura turystyczne oferują specjalne wycieczki śladami produkcji filmowej.

Motovun

Miasto zostało założone jako obóz wojskowy starożytnego Rzymu. Wcześniej w tym miejscu była wioska iliryska i celtycka. Do dziś miasteczko nie zostało znacznie zmienione przez nowoczesną zabudowę — dalej można zobaczyć zachowane i udostępnione dla turystów kamienne bramy, brukowane uliczki, baszty, dawną wieżę strażniczą i kościoły z pięknymi freskami. Latem miasteczko ożywa na czas festiwalu filmowego, a przez resztę roku pozostaje spokojne, uśpione, wolne od zgiełku.



Produkcja

Dzięki korzystnemu klimatowi i żyznym ziemiom, rozwija się uprawa oliwek, winorośli, fig, migdałów i ziół. Największy dochód przynosi produkcja wina *dingač* i *plavac mali*, oliwy z oliwek, trufli i znanego owczego sera paški.



PODRÓŻE PO ŚWIECIE

Przeklęta wyspa *Goli Otok*



Niewielka, skalista wyspa na Morzu Adriatyckim, na której w czasach Jugosławii znajdowało się więzienie polityczne. Warunki życia były tam niezwykle trudne — więźniowie zmuszani byli do ciężkiej pracy fizycznej, nie mając dostępu do odpowiedniej opieki medycznej.

Po zamknięciu obozu, wyspa została opuszczona.

Mieszkańcy pobliskich wysp opowiadają o słyszanych szeptach duchów więźniów, którzy do dziś blakają się między ruinami, a ci odważni, nocujący na wyspie odczuwali uczucie bycia obserwowanymi i nagle zimne podmuchy wiatru, nawet podczas upalnych dni.



Ciekawostki

- Chorwacja jest uważana za ojczyznę krawata - nazwa „*cravate*” pochodzi od chorwackich żołnierzy (*Croats*), którzy w XVII w. nosili ozdobne chusty wiązane pod szyją.
- Od 2000 roku oficjalnym kwiatem Chorwacji jest *iris croatica* (kosaciec chorwacki).
- Miasto *Vinkovci* uważane jest za najstarsze nieprzerwanie zamieszkane miasto w Europie.
- W Chorwacji znajduje się miasto *Hum*, które zamieszkuje ok. 20 mieszkańców i jest wpisane do Księgi Rekordów Guinnessa jako najmniejsze miasto świata.
- *Lukina jama* w górach *Velebit* to jedna z najgłębszych jaskiń na świecie.
- Nikola Tesla przyszedł na świat w 1856 roku w miejscowości *Smiljan*, która obecnie należy do Chorwacji.

Źródła do artykułu o Chorwacji

<https://pl.wikipedia.org/wiki/Chorwacja>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Croatia>

<https://ochorwacji.pl/>

<https://mynaszlaku.pl/dinara-najwyzszy-szczyt-chorwacji/>

<https://www.wyjazdyaktywne.pl/chorwacja-trekking-w-gorach-dynarskich-park-narodowy-paklenica.html>

Tarta cytrynowa z bezą – idealna na lato!

Szukasz deseru, który nie tylko pięknie wygląda, ale też orzeźwia w upalne dni? Tarta cytrynowa z bezą to klasyk, który nigdy nie wychodzi z mody! Maślany, kruchy spód, aksamitny krem o smaku cytryny i pomarańczy oraz puszysta, lekko chrupiąca beza – razem tworzą deser, który smakuje jak... lato na talerzu!

Choć wygląda efektownie, wcale nie jest trudna do przygotowania. Wymaga tylko kilku prostych składników i odrobiny cierpliwości przy ubijaniu bezy. To świetna propozycja na zakończenie roku szkolnego, letnie spotkania z przyjaciółmi czy rodzinne popołudnie z herbatą i owocami.

Wypróbuj ten przepis i daj się zachwycić jego lekkością, cytrusową świeżością i domowym urokiem.

Tarta:

5. 250 g mąki pszennej
6. 125 g masła
7. 60 g cukru pudru
8. 2 żółtka

Krem cytrynowy:

5. 180-200 ml świeżego soku z cytryny - 4 średnie cytryny
6. 90-100 ml świeżego soku z pomarańczy - ok. 1 duża pomarańcza/1.5 średniej pomarańczy
7. skórka otarta z jednej cytryny (opcjonalnie)
8. 3 duże jajka
9. 150 g cukru
10. 120 g masła
11. 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Beza

5. 4 białka średnich jajek - ok. 170 g
6. 200 g cukru drobnego – ok. 4/5 szklanki
7. 2 niepełne łyżki skrobi ziemniaczanej – ok. 25 g

Spód tarty:

1. Zagnieć wszystkie składniki na gładkie ciasto.
2. Zawieć w folię i schłódź min. 30 minut w lodówce.
3. Formę do tarty natłuść i oprósz bułką tartą.
4. Wylóż ciasto, nakłuj widelcem.
5. Piecz 25–30 minut w 180°C.
6. Po ostudzeniu dodaj ulubiony krem lub owoce.

Krem cytrynowy:

1. W rondelku wymieszaj sok, skórkę, cukier i jajka.
2. Dodaj masło w kawałkach i podgrzewaj na małym ogniu, ciągle mieszając.
3. Gdy masło się rozpuści, lekko zwiększ ogień. Gdy masa zacznie bulgotać, zmniejsz znowu.
4. Mieszaj do zgęstnienia – nawet 15–20 minut. Krem powinien mieć konsystencję budyniu.

Uwaga: Skórka cytrynowa dodaje aromatu, ale nie jest konieczna.

Beza i wykończenie tarty:

1. Na wystudzony spód wylóż lekko ciepły, gęsty krem cytrynowy.
2. Rozgrzej piekarnik do 175°C (góra-dół) lub 160°C (termoobieg).
3. Ubij białka (ok. 170 g), stopniowo zwiększając obroty miksera.
4. Dodawaj cukier (200 g) po 1 łyżce, miksując po każdej przez ok. minutę, aż się rozpuści.
5. Dodaj 25 g skrobi ziemniaczanej lub budyniu, zmiksuj krótko – masa powinna być gęsta, błyszcząca.
6. Wylóż bezę na tartę – formuj górkę, by pokryła cały krem.
7. Piecz 10 minut w 175°C (lub 160°C z termoobiegami), potem zmniejsz do 150°C (lub 140°C z termoobiegami) i piecz jeszcze 20 minut.
8. Wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki (np. blokując ściereczką) na 20 minut, następnie całkowicie otwórz i studź kolejne 20 minut.
9. Podawaj dobrze przestudzoną i lekko schłodzoną.

Uwaga: Beza wymaga odpowiedniej ilości cukru – minimum 180 g na 170 g białek. Piecz na środkowym poziomie, na wcześniej nagrzaną blaszkę lub kratkę

