



Rokickie Wiadomości

Czasopismo Rady Gminy Rokietnica

ISSN 1508-8138
Numer bezpłatny

Nr 16

Grudzień 2000 r.





*Wszystkim Mieszkańcom
Gminy Rokietnica
Szczęśliwych i Spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
Dużo zdrowia i radości
oraz sukcesów
i wszelkiej pomyślności
w nadchodzącym 2001 roku*
zyczy
Rada Gminy Rokietnica



*Święta Bożego Narodzenia są czasem odnajdywania
radości życia i czasem nadziei,
to czas bliski sercu każdej polskiej rodziny.
Z okazji zbliżających się Świąt
Bożego Narodzenia oraz
Nowego 2001 roku życzę Państwu
dużo zdrowia, radości
i pomyślności oraz realizacji
planów służących dobru
nas wszystkich.*
*mgr Kazimierz Łukasik
Wójt Gminy Rokietnica*

*Niechaj pod świąteczną choinką znajdzie się radość,
szczęście, życzliwość i wzajemne zrozumienie.
Niech nadchodzący 2001 rok będzie rokiem spełnienia
wszystkich marzeń, realizacji planów, rokiem wielu sukcesów
w pracy zawodowej i życiu osobistym.*

*Czesto Czytelnikom „Rokickich Wiadomości” życzy Kolegium Redakcyjne:
Jadwiga Waligóra-Halke, Maciej Jankowski, Aleksandra Kocurek,
Ryszard Lubka i Marzena Makowiecka*



Rokickie Wiadomości

ISSN 1508-8138

Wydawca: Rada Gminy Rokietnica

Adres: 62-090 Rokietnica ul. Gołęcińska 1 (budynek Rady)
tel. (61) 814 52 88

Spoleczny redaktor naczelny: Jadwiga Waligóra-Halke

Spoleczne kolegium redakcyjne: Maciej Jankowski, Aleksandra Kocurek,
Ryszard Lubka, Marzena Makowiecka.

Skład: Studio Reklamowe „Kwadrat”, tel. 865 74 07, 0607 566 555

*Redakcja zastrzega sobie prawo do adiuścacji i skracania tekstów,
nie odpowiada za treść reklam i ogłoszeń.*



studio
reklamowe
**KWA
DRAT**

W numerze:

- Projekt budżetu gminy na 2001 rok
- Sprawozdanie z prac Zarządu Gminy
- Komunikaty
- Sprawdź, komu otwierasz drzwi
- Kronika policyjna
- Oby jesień trwała jak najdłużej
- Specjał dobrej gospodyni...
- Przepisy na ciasta
- Święto Piezonego Ziemniaka
- 11 listopada w Rokietnicy
- Co to jest AIDS



Projekt budżetu gminy na rok 2001

Planowane wydatki budżetowe na 2001 rok

Dział	Nazwa	Plan 2000	Plan 2001
1	2	3	4
010	Rolnictwo i łowiectwo	1 090 500	4 317 500
020	Leśnictwo	700	0
600	Transport i łączność	883 538	985 000
700	Gospodarka mieszkaniowa	211 000	685 000
710	Działalność usługowa	370 000	150 000
750	Administracja publiczna	1 965 048	2 202 610
751	Urzędy naczelných organów władzy państwowej kontroli i ochrony prawa oraz sądownictwa	4318	984
754	Bezpieczeństwo publiczne i ochrona przeciwpożarowa	59 000	40 800
757	Obsługa długu publicznego	0	29 350
758	Różne rozliczenia	81 627	75 000
801	Oświata i wychowanie	3 274 828	3 310 110
851	Ochrona zdrowia	92 800	172 600
853	Opieka społeczna	605 849	509 250
854	Edukacyjna opieka wychowawcza	607 160	550 350
900	Gospodarka komunalna i ochrona środowiska	1 303 138	620 700
921	Kultura i ochrona dziedzictwa narodowego	352 000	392 500
926	Kultura fizyczna i sport	78 000	80 000
Razem :		10 979 506	14 121 820

Planowane dochody budżetowe na 2001 rok

Dział	Nazwa	Plan 2000	Plan 2001
1	2	3	4
010	Rolnictwo i łowiectwo	156 400	1 711 000
020	Leśnictwo	2 000	2 000
600	Transport i łączność	15 000	0
700	Gospodarka mieszkaniowa	751 600	1 600 911
710	Działalność usługowa	300 000	0



750	Administracja publiczna	137 768	139 103
751	Urzędy naczelných organów władzy państwowej, kontroli i ochrony prawa oraz sądownictwa	4 318	984
754	Bezpieczeństwo publiczne i ochrona przeciwpożarowa	500	600
756	Dochody od osób prawnych, od osób fizycznych i od innych jednostek nie posiadających osobowości prawnej	4 096 601	4 573 931
758	Różne rozliczenia	2 844 542	3 273 691
801	Oświata i wychowanie	439 528	101 000
851	Ochrona zdrowia	0	70 000
853	Opieka społeczna	346 349	247 100
854	Edukacyjna opieka wychowawcza	69 350	82 800
900	Gospodarka komunalna i ochrona środowiska	808 655	0
R a z e m :		9 972 611	11 803 120

Planowane w ramach budżetu środki na inwestycje w roku 2001

PROJEKT

I. Inwestycje

Lp.	Określenie zadania	Dział	Środki przewidziane z budżetu
1	Modernizacja wodociągu w Sobocie	010	35.000,00
2	Technologia uzdatniania wody Rostworowo-Żydowo	010	120.000,00
3	Kanalizacja gminy Rokietnica dla: <ul style="list-style-type: none"> ● miejscowości Rokietnica ● Obszaru Chronionego Krajobrazu w ciągu ekologicznym Samicy Kierskiej i terenów bezpośrednio przyległych ● miejscowości Kobylniki Małe, Rogierówko i części miejscowości Kiekrz 	010	4.100.000,00
4	Drogi: <ul style="list-style-type: none"> ● kontynuacja budowy chodnika w Napachaniu ● odwodnienie ul. Mickiewicza w Rokietnicy ● odwodnienie ul. Ogrodowej w Mrowinie 	600	20.000,00 55.000,00 40.000,00
5	Zakup gruntów	700	400.000,00
6	Komputeryzacja Urzędu Gminy	750	10.000,00
7	Ocieplenie Szkoły Podstawowej w Rokietnicy	801	102.000,00
8	Modernizacja kotłowni węglowej na gazową w budynku Ośrodka Zdrowia	851	70.000,00
9	Gazyfikacja Mrowina i Cerekwicy	900	280.000,00
R A Z E M			5.232.000,00

Stanowi to 37,1 % wydatków ogólnych.



Informacja z prac Zarządu Gminy Rokietnica

Zarząd odbył protokołowane posiedzenia w dniach 6, 7, 10, 13, 21, 28 listopada 2000 roku.

Najistotniejsze tematy posiedzeń Zarządu:

- Analizowano, przy współudziale dyrektorów szkół i przedszkola, projekt budżetu na 2001 rok.
- Prowadzono prace związane z opracowaniem całościowego projektu budżetu gminy na 2001 rok.
- Opiniowano projekty uchwał na XXIX sesję, która odbędzie się 15 grudnia 2000 roku.
- Dokonano wyboru oferenta na zabezpieczenie budynków Urzędu Gminy oraz na prowadzenie stałego monitoringu.
- Pozytywnie zaopiniowano wnioski o przedłużenie umów na dzierżawę gruntu gminnego.
- Pozytywnie zaopiniowano wniosek właściciela firmy JAN-BUS Kaźmierz na korzystanie z przystanków autobusowych w miejscowościach: Cerekwica, Mrowino, Napachanie, Kobylniki.
- Ponownie rozpatrywano sprawę sprzedaży budynków oświatowych w Kobylnikach i Rokietnicy.

Zarząd podjął uchwały w sprawie:

- powołania Komisji Przetargowej oraz ustalenia regulaminu przetargu ustnego nieograniczonego na sprzedaż działek przeznaczonych pod aktywizację gospodarczą położonych we wsi Bytkowo;
- powołania Komisji Przetargowej do oceny i wyboru oferty na koncepcję kanalizacji gminy Rokietnica i projektu technicznego miejscowości Rokietnica;
- powołania Komisji Przetargowej do oceny i wyboru oferty na modernizację hydroforni we wsi Żydowo Gmina Rokietnica (I etap);
- powołania Komisji Przetargowej do oceny i wyboru oferty na utrzymanie czystości w Gminie Rokietnica na 2001 rok;
- zasad przeprowadzenia konkursu na stanowisko Dyrektora Biblioteki Gminnej im. M. Konopnickiej w Rokietnicy;
- zmian w budżecie gminy na 2000 rok;
- powołania Komisji Przetargowej w sprawie nadzoru nad zleconymi robotami bieżącymi na 2001 rok.

*mgr Kazimierz Łukasik
Wójt Gminy Rokietnica*

Zarząd Gminy Rokietnica

**ogłasza II przetarg ustny nieograniczony
na sprzedaż następujących gruntów
położonych we wsi Bytkowo:**

Lp.	Nr działki	Powierzchnia w m ²	Cena wywoławcza w zł.
1.	77	17.800	534.000,-
2.	78	10.000	300.000,-
3.	79	15.000	450.000,-
4.	80	15.000	450.000,-

Przedmiotowe działki położone są we wsi Bytkowo. **Istnieje możliwość podłączenia: wody, gazu, energii elektrycznej i kanalizacji.** Zapisane są w księdze wieczystej nr KW 105.97 R Sądu Rejonowego w Szamotułach i zgodnie z planem zagospodarowania przestrzennego Gminy Rokietnica **przeznaczone są pod aktywizację gospodarczą z przeznaczeniem na: zakłady przemysłowe, magazyny, składy, warsztaty rzemieślnicze, usługowe, handlowe i produkcyjne.**

Przetarg odbędzie się dnia **21.12.2000 r.** o godz. **10⁰⁰** w siedzibie **Urzędu Gminy Rokietnica – pokój nr 24** (sala sesyjna). Osoba przystępująca do przetargu zobowiązana jest

do wpłacenia wadium w wysokości **10% wartości działki/ek** w kasie Urzędu Gminy, **nie później niż na 3 dni przed otwarciem przetargu.**

Wadium ulega przepadkowi w razie uchylenia się uczestnika, który przetarg wygrał od zawarcia umowy notarialnej. Poszczególne działki zostaną sprzedane osobom fizycznym lub prawnym (inwestorom) w drodze publicznego ustnego przetargu. **Koszty związane z zawarciem umowy notarialnej ponosi nabywca.** **Dodatkowe informacje na temat przetargu można uzyskać w Urzędzie Gminy Rokietnica - pokój nr 6, tel. 8145-251 lub 8145-252 wew. 25.**

*mgr Kazimierz Łukasik
Wójt Gminy Rokietnica*

KOMUNIKAT

W zakresie obrotu materiałami i artykułami pirotechnicznym oraz ich używania na terenie Województwa Wielkopolskiego obowiązuje Rozporządzenie Porządkowe Wojewody Poznańskiego z dnia 12 grudnia 1995 roku opublikowane w Dzienniku Urzędowym Województwa Poznańskiego z 1995 roku Nr 15, poz. 117. Przepisy w/w rozporządzenia będą bezwzględnie egzekwowane.



Sprawdź komu otwierasz drzwi

Nasze domy i mieszkania są narażone na działania przestępców. Nie wystarczy techniczne zabezpieczenie przed włamaniem. W życiu codziennym trzeba przyjąć pewne zasady postępowania, aby uniknąć napadu lub kradzieży naszego mienia. Praktyka bowiem wykazuje, że do większości napadów mogłoby wcale nie dojść. Zdarza się, że dopiero co poznane osoby zapraszamy do mieszkania ułatwiając im, jako potencjalnym sprawcom rozpoznanie naszej sytuacji materialnej i ustalenie słabych punktów jego zabezpieczenia. Ofiarami napadów bywają najczęściej osoby zamieszkujące samotnie, zwłaszcza starsze, mające opinię majątnych, osoby prowadzące interesy, powracające z zagranicy. Złodziej nie pogardzi żadnym łupem - dlatego wszyscy musimy chronić siebie i swoje mienie.

Aby uniknąć lub zredukować do minimum to zagrożenie zastosuj się do następujących rad:

1. Nie opowiadaj o swoim stanie majątkowym, unikaj rozgłosu na temat swoich dochodów, planowanych zakupów, itp.
2. Nie wpuszczaj do domu obcych, jeżeli ich wizyta nie ma rzetelnego uzasadnienia.

3. Jeśli nie jesteś pewny, kim jest osoba składająca wizytę - pozostaw ją za drzwiami.
4. Nigdy nie zostawiaj otwartych drzwi do mieszkania, nawet gdy wychodzisz tylko na chwilę z domu, np. wyrzucić śmieci, wyjąć list ze skrzynki, itp.

Zanim otworzysz drzwi nieznajomemu:

1. Spójrz przez wizjer w drzwiach lub przez okno - kto to?
2. Jeśli nie znasz odwiedzającego - zapytaj o cel jego wizyty oraz poproś o okazanie dowodu tożsamości. Dokumenty sprawdź uważnie. Osoba o uczciwych zamiarach nie obrazi się.
3. Jeśli gość staje się natarczywy, zadzwoń po Policję lub zaalarmuj otoczenie.
4. Jeśli zdecydujesz się otworzyć drzwi, załóż najpierw łańcuch zabezpieczający.

Pamiętaj o tych środkach ostrożności, bowiem nie każdy kto puka do Twoich drzwi ma uczciwe zamiary.

Ryszard Lubka

*Przewodniczący Komisji Prawa i Porządku Publicznego
Rady Gminy Rokietnica*

Kronika Policyjna

W nocy z 27/28.10.2000 roku nieznani sprawcy włamali się do Szkoły Podstawowej w Rokietnicy i dokonali kradzieży sprzętu komputerowego oraz radio-telewizyjnego wartości 17.000 zł. Sprawców do chwili obecnej nie ustalono. Dochodzenie w tej sprawie prowadzi Wydział Dochodzeniowy KP - Tarnowo Podgórne.

W dniu 31.10.2000 roku n.n. sprawca dokonał podpalenia domku letniskowego w miejscowości Sobota (który uległ całkowitemu spaleniu). Straty wynoszą 10.000 zł. W wyniku podjętych niezwłocznie czynności operacyjnych - przez Wydział Dochodzeniowy KP - Tarnowo Podgórne w dniu 2.11.2000 roku zatrzymano sprawcę szeregu podpałek na terenie Gminy Rokietnica, który przyznał się do popełnionych czynów. Sąd Rejonowy w Szamotulach zastosował areszt w stosunku do podpalacza.

W nocy z 5/6.11.2000 roku n.n. sprawcy uszkodzili kratę i wybili szybę w oknie Gimna-

zjum w Rokietnicy - straty 500 zł. Do chwili obecnej sprawców nie ustalono.

W dniu 7.11.2000 roku n.n. sprawca podczas Mszy Świętej w Kościele w Cerekwicy dokonał uszkodzenia drzwi wejściowych do plebani. Sprawca prawdopodobnie został spłoszony, gdyż na plebanie nie dostał się. Straty wynoszą 1.200 zł.

W nocy z 14/15.11.2000 roku n.n. sprawcy dokonali włamania do Urzędu Gminy w Rokietnicy, skąd ukradli sprzęt komputerowy oraz fax. Straty w wyniku włamania (wraz z uszkodzeniami drzwi oraz pomieszczeń biurowych) wynoszą około 30.000 zł. Sprawcy do chwili obecnej są nieustaleni. Dochodzenie prowadzi Wydział Dochodzeniowy KP - Tarnowo Podgórne.

W dniach od 25.11. do 27.11.2000 roku n.n. sprawcy dokonali włamania do budynku administracyjnego Zespołu Szkół Ogólnokształcących w Ro-

kietnicy przy ul. Szamotulskiej 24, skąd skradli sprzęt komputerowy oraz fax. Straty szacuje się na około 20.000 zł. Do chwili obecnej sprawców włamania nie ustalono. Dochodzenie w tej sprawie prowadzi Wydział Dochodzeniowy Śledczy KP - Tarnowo Podgórne.

Mając na uwadze, że na terenie naszej gminy w ostatnim czasie nasiliły się przestępstwa, Rewir Dzielnicowych w Rokietnicy zwraca się z apelem do instytucji i placówek oświatowych o prawidłowe zabezpieczanie sprzętu oraz budynków przed włamaniami. W związku z rozwojem gminy, gdzie powstają setki indywidualnych inwestycji budowlanych, działek rekreacyjnych zwracam się z prośbą do ludności (napływającej i mieszkańców) o prawidłowe zabezpieczanie sprzętu na działkach (przed kradzieżą) oraz o informacje mogące mieć związek z włamaniami i kradzieżami na terenie gminy. Zapewniamy całkowitą dyskrecję.

*mt. asp. Wojciech Kwiatek
Kierownik Rewiru Dzielnicowych
w Rokietnicy*



INFORMACJA

Urząd Gminy w Rokietnicy informuje Mieszkańców, że po dniu 01 stycznia 2001 roku rozpocznie się kompleksowa kontrola nielegalnych podłączeń kanalizacji sanitarnej do kanalizacji burzowej.

Za nielegalne przyłącza kanalizacyjne nakładane będą na właścicieli posesji kary i opłaty zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

*mgr Kazimierz Łukasik
Wójt Gminy Rokietnica*

Podziękowanie

Kolegium redakcyjne „Rokickich Wiadomości” bardzo dziękuje za pracę w zespole Panu Stanisławowi Florianowi Sikorskiemu, życząc wiele zdrowia i radości oraz wszelkiej pomyślności z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia oraz Nowego 2001 Roku.

*Kolegium
redakcyjne*



Oby jesień trwała jak najdłużej...

Czwarty dzień grudnia, to tradycyjne święto polskiej braci górniczej „Barbórka”. Tak jeszcze niedawno uroczystości z tej okazji obchodził cały kraj - błyskały flesze, sypały się odznaczenia, kwiaty, strzelały korki od szampana. A dzisiaj cóż? - Cisza.

Węgla wydobywać się nie opłaca, sprzedawać nie opłaca, eksportować nie warto?

Coś w tym wszystkim jest niezrozumiałe, przynajmniej dla potencjalnego śmiertelnika. Przecież jeszcze niedawno ten węgiel był podstawą naszej gospodarki. Na wykładach mówiono, że obok surowca, który jest ogromnie ważny, węgiel w trzecim stopniu przetworzenia daje zyski dwustukrotne. Czy to wszystko było nieprawdą?

W latach dziewięćdziesiątych, w imię wyższych celów, a mianowicie ochrony środowiska zaczęliśmy powszechnie likwidować kotłownie i piece węglowe jako źródło pyłu, siarki i dwutlenku węgla. W ich miejsce wprowadziliśmy ekologicznie czyste kotłownie gazowe i ole-

jowe oparte w głównej mierze na „taniach” importowanych paliwach.

Jak miło było mieć zamiast zakurzonej kotłowni laboratoryjnie czyste pomieszczenie, niekiedy jeszcze wyłożone kafelkami. Dobrze było nie nosić węgla, nie wyrzucać żużla. Tylko ci starsi, co to przeżyli wojnę nie zawsze dawali się przekonać. A nuż znowu się coś nieprzewidzianego zdarzy? Konsekwencje były oczywiste. Spadło zużycie węgla, zmaleł popyt, urosły hałdy, zaczęto zamykać kopalnie.

No więc i „Barbórka” mniej uroczysta. Ekolodzy z satysfakcją stwierdzili, że niebo nad naszymi domami jest już znacznie czystsze. A tu krach. Jak w tym brzydkim przysłowiu co to mówi „...miłe złego początku a koniec...”? Cena paliwa do tych pięknych ekologicznych kotłowni z dwudziestu kilku groszy za litr (z początku lat dziewięćdziesiątych) wzrosła, skoczywszy do dwu złotych za litr. O podwyżkach cen gazu coraz głośniej. Polacy, jako że naród zaradny zabrali się do tworzenia pieców na słomę, na troci-

ny (bo one nie dymią), do wyrobu paliwa z rzepaku, itd. itd...., ale jednocześnie zaczynają się zastanawiać, kto nam robi przysłowiową „wodę z mózgu” czy może brutalniej, kto zarabia na tym całym bałaganie?

Coraz częściej słyszy się stwierdzenia o konieczności likwidacji tych pięknych, nowoczesnych kotłowni i powrotu do stałych paliw. Jak to się ma do poniesionych kosztów inwestycyjnych, do dotacji przeznaczanych przez państwo na przedsięwzięcia proekologiczne?

Pół biedy, gdy wszystko to uderza w ludzi majątnych, gorzej gdy ofiarami takich działań są ludzie starzy, żyjący z tracących siłę nabywczą rent i emerytur.

Ludzie, którzy zdobyli się wcześniej na wysiłek inwestycyjny by mieć spokojną starość, gdy już trudno będzie im palić w piecu.

Piszę dziś o tym, bo wraz z górniczym świętem zbliża się nieuchronnie zima. Zima straszna dla tych, których nie stać na kupienie opału i którzy ze strachem obserwują każde obniżenie słupka rtęci na termometrze.

Jadwiga Waligóra-Halke



Specjał Dobrej Gospodyni



Dnia 6 grudnia br. w Urzędzie Gminy rozlosowano upominki ufundowane przez firmę jubilerską "W. Kruk" wśród Pań, które dostarczyły przepisy na ciasto do naszej redakcji. Nagrody wylosowały Panie:

- Beata Joachimiak z Rokietnicy
- Mariola Protasewicz z Rokietnicy
- Elżbieta Sołtysiak z Kiekrza

Gratulujemy!

Wszystkim Paniom, od których otrzymaliśmy przepisy na ciasta bardzo dziękujemy.

Oto one:

Ciasto orzechowe

Składniki

200 g masła
430 g cukru
1 żółtko
1 całe jajko
400 g mąki
300 g śmietany kremówki
4 łyżki miodu
400 g posiekanych orzechów włoskich i ziemnych
1 łyżeczka proszku do pieczenia
cukier puder

Ciasto

Masło utrzeć ze 180 g cukru, dodać żółtko, jajko i mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciasto owinać w folię i wstawić do lodówki na 30 minut.

Masa

Pozostały cukier skarmelizować, dodać śmietany i miód, zagotować, dodać orzechy i wymieszać.

Ciasto rozwałkować, $\frac{2}{3}$ przełożyć do tortownicy (mała tortownica), uformować brzegi, rozłożyć masę orzechową. Z pozostałej porcji ciasta wykroić paski i ułożyć kratkę na masie. Piec 45 minut w temperaturze 175 °C. Po wyjęciu i przestygnięciu ciasto posypać cukrem pudrem.

Malgorzata Ciesielczyk
Rokietnica

Sernik z wiórkami

Ciasto na spód

20 dag masła roślinnego
1 jajko
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
 $1\frac{1}{2}$ proszku do pieczenia
2 szklanki mąki tortowej

Wszystko zagnieść i dać na spód blaszki.

Masa serowa

1 kg sera śmietankowego
4 żółtka + 1 całe jajko
1 szklanka cukru
1 budyń śmietankowy
1 szklanka mleka
 $\frac{3}{4}$ szklanki oleju

Wszystko ubić mikserem.

Na samym końcu ubić 4 białka + 2 łyżki cukru pudru i dodać do masy.

Wszystko wymieszać i dodać do blaszki.

Kruszonka na wierzch

20 dag wiórek kokosowych
2 łyżki cukru
2 łyżki masła
1 żółtko

Wszystko zagnieść i rozsypać na wierzchu.

Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180-200 °C.

Krystyna Jankowiak
Rokietnica

Pączki sylwestrowe

Składniki

- 2 całe jajka
- 2 żółtka
- 1/2 kg mąki
- 8 dag cukru (1/4 szklanki)
- 8 dag masła
- 5 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 50 ml wódki



Jajka, żółtka i cukier ucieramy do uzyskania gęstej masy. 2/3 szklanki mleka zagotowujemy, dodając masło i dodajemy to do utartych żółtek. Do tej masy dodajemy mąkę i mieszamy. Z 1/3 szklanki mleka robimy rozczyń dodając drożdże, 1 łyżkę cukru i mąki. Wyrośnięty rozczyń dodajemy do ciasta i dobrze wyrabiamy.

Dobrze wyrobione ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Po pierwszym garowaniu do ciasta dodajemy wódkę i jeszcze raz odstawiamy do wyrośnięcia. Pączki smażymy na tłuszczu z dodatkiem wódki (może być spirytus), wówczas ciasto wpija mniej tłuszczu.

Joanna Polącarz
Rokietnica

Ciasto czekoladowe

Ciasto

- 125 g mąki
- 125 g masła o temperaturze pokojowej
- 150 g czekolady
- 125 g cukru pudru
- 3 jaja, 3 łyżki mleka, szczypta soli
- 6 obranych orzechów włoskich

Karmel

- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka octu
- 1 łyżka wody

Polewa

- 125 g czekolady
- 125 g cukru pudru
- 4 łyżki masła
- 5 łyżek wody



Wykonanie

- 1) Mąkę przesiać. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę.
- 2) Czekoladę rozpuścić w naczyniu zanurzonym w gorącej wodzie. Dodać masło w małych kawałeczkach, wymieszać dokładnie, po czym przelać do ciepłej miski. Połączyć z utartymi żółtkami i energicznie wymieszać. Dodać przesianą mąkę i pianę z białek. Ciasto wymieszać i przelać do natłuszczonej tortownicy (średniej). Piec ok. 45 min. w nagrzanym piekarniku o temperaturze 190 °C. Studzić w formie.
- 3) Z podanych składników sporządzić karmel. Obtoczyć w nim połówki obranych orzechów.
- 4) W naczyniu zanurzonym w gorącej wodzie rozpuścić, ciągle mieszając 125 g czekolady. Do naczynia z czekoladą przesiać cukier puder, dodać podzielone na małe kawałki masło i mieszać. Zdjąć z ognia i nadal mieszając dodawać powoli zimną wodę, aż do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wyjąć z formy, pokryć polewą czekoladową i przybrać orzechami.

Joanna Polącarz
Rokietnica

Marcepanki

Składniki:

- 1 białko
- 100 g masła
- 100 g mleka w proszku (niebieskie)
- 1/2 kg cukru pudru
- 1/4 olejku migdałowego

Wszystko wymieszać i zrobić kuleczki.

Beata Joachimiak
Rokietnica



Makowiec

Biszkopt

Składniki:

6 jaj
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki (ziemniaczana i pszen-
na)
1 mały proszek do pieczenia
Ubić pianę z białek, dodać cukier, żółt-
ka, na koniec mąkę i proszek. Piec 20
min
w 180 °C.

Masa

Składniki:

2,5 szklanki maku
1 szklanka cukru
1 kostka margaryny
4 jajka (ubić pianę)
olejek migdałowy
2 łyżki tartej bułki
bakalie

Mak sparzyć, zostawić na noc.
Nazajutrz odcedzić i przekręcić przez maszyn-
kę (2 razy).
Wszystkie składniki masy włożyć do garnka i
gotować na małym ogniu.
Biszkopt przekroić na 2 części i przełożyć go-
rącą masą. Na wierzch nałożyć polewę.

Beata Joachimiak



Domowa napoleonka

Składniki

1 paczka krakersów (długa)
masło roślinne
3 torebki cukru waniliowego
1 szklanka mąki pszennej
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
4 żółtka
1 litr mleka
cukier puder do posypania

Wykonanie

Trzy szklanki mleka wlać do garnka, dodać
masło roślinne i cukier waniliowy. Zagotować
na małym ogniu, mieszając co jakiś czas.
Żółtka, cukier, mąkę i resztę mleka włożyć do
miski, zmiksować na jednolitą masę. Gotujące
się mleko (z masłem roślinnym i cukrem wa-
niliowym) zdjąć z ognia, cały czas mieszając
wlewać powoli żółtka z cukrem i mąką.
Garnek postawić na małym ogniu.
Gotować, aż masa zgęstnieje tak jak budyń.
Formę prostokątną wyłożyć krakersami, wlać
gorącą masę, przykryć pozostałymi ciastkami.
Posypać cukrem pudrem i odstawić do wysty-
gnięcia.
Krakersy można zastąpić innymi ciastkami, np.
petitt-beure, a wierzch polukrować.

*Joanna Połęczarz
Rokietnica*



Sernik z kakosem

Ciasto:

45 dag mąki pszennej
5 dag kakao
1 kostka margaryny
3 łyżki śmietany
2 łyżeczki proszku do pieczenia
20 dag cukru
3 żółtka

Żółtka cukier, margarynę, śmietanę, mąkę
pszenną z proszkiem i kakao zagniatamy. Wyr-
biamy tak długo, aż wszystkie składniki się do-
kładnie połączą. Większą część ciasta wykładamy
na blachę jako spód, a mniejszą wkładamy
do zamrażarki na 20 min.



Masa serowa:

1 kg serka homogenizowanego (4 szt.)
2 całe jajka
1 cukier waniliowy
100 g wiórków kokosowych
10 dag margaryny (roztopionej)
3 łyżki kaszy manny
35 dag cukru

Wszystkie składniki na masę serową wkładamy
do jednego naczynia i miksujemy. Zmik-
sowaną masę wykładamy na ciasto (spód).
Masę przykrywamy utartą na grubej tarce, po-
zostałą częścią ciasta, wyjętą z zamrażarki.
Piec 45 min w temperaturze 180 °C.
Placek po wystudzeniu można oprószyć cu-
krem pudrem.

*Joanna Połęczarz
Rokietnica*



Makowiec z kremem

Biszkopt

6 jajek
1,5 szklanki mąki tortowej
22,5 dag cukru
1,5 łyżeczki (płaskiej) proszku do pieczenia

Białka ubijamy z cukrem na sztywno. Do ubitej piany dodajemy żółtka i 1 min jeszcze ubijamy. Do białek z żółtkami dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.

Piec około 40 min w piekarniku nagrzanym do 180-200 °C.

Ciasto wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 °C, a następnie stopniowo podwyższamy temperaturę do 180-200 °C.

Mak

0,5 kg maku
0,5 kostki masła
2 łyżki mąki
1 szklanka cukru pudru
rodzynki, orzechy, olejek migdałowy, migdały

Mak sparzyć gotującą wodą i jeszcze gotować 10 minut. Po ostudzeniu maku, wodę odlać i mak zmielić 2 razy. Następnie zrobić delikatną

zasmażkę z 0,5 kostki masła i 2 łyżek mąki. Do tej zasmażki włożyć mak i chwilę prażyć. Zdjąć z ognia, dodać cukier puder, bakalie i olejek. Dobrze wymieszać wszystko razem i ostudzić.

Masa budyniowa

25 dag masła
1 szklanka mleka
1 szklanka cukru
2 czubate łyżki mąki pszennej
2 żółtka
cukier waniliowy lub inny dodatek zapachowy, np. śmietankowy lub migdałowy

Część mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, a część mleka zimnego wykorzystać do rozrobienia mąki pszennej i ugotować gęsty budyń. Ostudzić.

Masło rozetrzeć i stopniowo dodawać ostudzony budyń a na końcu 50 g spirytusu. Zmikсовать na puszystą masę. Krem dzielimy na 2 części. Biszkopt przekrawamy na 2 warstwy (spód i wierzch).

Spód smarujemy kremem, na to kładziemy mak, na wierzch ponownie krem i przykrywamy drugą warstwą biszkoptu. Placek polewamy polewą czekoladową.

Joanna Połęczarz
Rokietnica

Jabłecznik z polewą kokosową



Ciasto

2 szklanki mąki
3 jajka
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
 $\frac{3}{4}$ kostki margaryny
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Jajka, margarynę i cukier zmiksować. Dodać mąkę z proszkiem i dalej miksować.

Polewa kokosowa

15-20 dag wiórków kokosowych
 $\frac{1}{2}$ kostki margaryny
1 szklanka cukru
2 jajka
1 łyżeczka mleka

Tłuszcz i cukier rozpuścić na gazie, do ciepłego dodać wiórki i mieszać. Potem wlać roztrzepane jajka z mlekiem i wymieszać.

Ciasto wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blachę średniej wielkości. Ciasto posmarować obficie musem jabłkowym. Polać masą z wiórek kokosowych.

Piec na złoty kolor.

Barbara Kroll
Rokietnica



Makowiec

Masa makowa:

1 kg maku
4 jajka
10 dag tłuszczu
miód
cukier do smaku
olejek
rodzynki



Mak sparzyć, przekręcić przez maszynkę, dodać wszystkie składniki, utrzeć na ciepło.

Ciasto:

30 dag mąki
30 dag cukru
30 dag margaryny
2 łyżki spirytusu
2 łyżki octu
6 jajek
proszek do pieczenia

Ciasto utrzeć jak na babkę, połowę ciasta nałożyć na blachę na to ułożyć mak potem resztę ciasta. Piec około 1 godz.

Po upieczeniu polukrować.

Aneta Bąkowska
Rokietnica

Pierniczki

Składniki

2 kg mąki
4 szkl. cukru
 $\frac{1}{2}$ kg miodu
1 $\frac{1}{2}$ kostki margaryny
9 jaj
4 łyżeczki sody oczyszczonej
4 paczki przypraw do piernika
1 $\frac{1}{2}$ szkl. cukru (przepalić na karmel)



Wykonanie

Miód, cukier, margarynę roztopić do tego dodać cukier przepalony na karmel, wszystko wymieszać. Do ostudzonego dodać mąkę, jajka, sodę, przyprawę do piernika. Wszystko dokładnie wymieszać. Na stolnicy rozwałkować po trochę ciasta i wykrawać foremkami pierniczki. Po ostudzeniu można polukrować i udekorować. Ciasto można zrobić dwa tygodnie przed świętami i przechowywać w zimnym miejscu lub upiec pierniczki dwa tygodnie przed świętami i przechowywać w suchym miejscu. Wówczas będą pyszne i pulchne.

Aneta Bąkowska
Rokietnica

Makowiec

Masa makowa

$\frac{1}{2}$ kg mąki
1 szkl. cukru
3 jaja
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka mąki
rodzynki
orzechy
 $\frac{1}{2}$ kostki masła
3 łyżki miodu
olejek migdałowy

Mak sparzyć na ogniu ok. 20 min, odsączyć, przekręcić przez maszynkę. Tłuszcz z miodem i cukrem roztopić. Całość razem wymieszać. Na końcu dodać ubite białka z 1 łyżką cukru.

Ciasto

$\frac{1}{2}$ kg mąki
10 dag drożdży
2 jaja
1 kostka margaryny
2 łyżki cukru
 $\frac{1}{2}$ szkl. mleka

Jajka ubić z cukrem, w zimnym mleku rozpuścić drożdże. Roztopić margarynę (schłodzić). Całość dobrze wymieszać i wygnieść. Ciasto owinąć ściereczką i włożyć do zimnej wody, pozostawić je do momentu wypłynięcia. Następnie podzielić na 2 części. Rozwałkować w prostokąt, nałożyć masę makową i zwinąć w rulon.

Piec do momentu otrzymania złotego koloru.

Mariola Protasewicz
Rokietnica



Placek z masą ananasową



Masa ananasowa

- 1 puszka ananasów
- 1/2 budyniu śmietankowego
- 1 łyżka mąki tortowej
- 1 kostka dobrego masła
- 1/2 kostki masła roślinnego

Wylać sok z puszki, jeżeli nie ma pełnej szklanki to dopełnić wodą. Ugotować budyń na soku z ananasów, budyniu i mące. Gotowy budyń przestudzić i wkręcić do masła, dodać pokrojone w kostki ananasy i wymieszać. Krem włożyć na biszkopt. Na krem położyć upieczone kokosy.

Biszkopt

- 4 jajka
- 4 łyżki zimnej wody
- szczypta soli
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 175 g cukru
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 75 g mąki pszennej
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka, wodę, sól, sok z cytryny ubijać na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier, wymieszać lekko z żółtkami. Dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną oraz proszek do pieczenia. Wyłożyć na blaszkę i piec ok. 15 minut w 220 °C.

Kokosy

- 2 paczki wiórek kokosowych
- 5 białek
- 1 szkl. cukru

Białka ubić na sztywno dodając cukier. Potem dodać wiórki kokosowe i wymieszać łyżeczką. Masę rozłożyć na wysmarowanej blaszce i piec do momentu zrumienienia.

*Elżbieta Soltysiak
Kiekrz
Mariola Protasewicz
Rokietnica*

*Zdrowych
i Radosnych Świąt
Bożego Narodzenia*

oraz

Szcześliwego

Nowego 2001 Roku

życzy

Wszystkim Mieszkańcom

wsi Rokietnica

Soltys Józef Judala

i Rada Sołecka



Komisariat Policji Tarnowo Podgórne

tel. 8 146 997

tel. 8 412 624

tel. 997

Rewir Dzielnicowych gm. Rokietnica

tel. 8 145 197

mł. asp. Wojciech Kwiatek Kierownik Rewiru tel. kom. 0605 192 937	sierż. sztab. Paweł Plisiński Dzielnicowy tel. kom. 0605 192 938	st. sierż. Michał Rudny Dzielnicowy tel. kom. 0605 192 939
Mrowino Przybroda Cerekiwca Napachanie Kobylniki Dalekie Rogierówko	Rokietnica Krzyszkowo Żydowo Rostworowo	Sobota Kiekrz Bytkowo Pawłowice Starzyny



Ogłoszenia i reklamy do "Rokickich Wiadomości"

przyjmuje
Pani Agnieszka Jankowiak
Urząd Gminy w Rokietnicy
ul. Gołęcińska 1
tel.: (61) 8 145 251, 8 145 252
fax: (61) 8 145 082

poniedziałek w godz. 9.00 - 16.00

od wtorku
do czwartku w godz. 9.00 - 15.00

Informacja Gminnej Komisji Rozwiązywania Problemów Alkoholowych w Rokietnicy

Jeżeli ktoś w Twoim domu pije zbyt wiele...
Jeżeli przeszkadza Ci jego picie...
Jeżeli jesteś żoną, mężem, dorosłym dzieckiem,
rodzicem alkoholika i nie wiesz jak postępować...
Jeżeli masz kłopoty z nadużywaniem alkoholu...

przyjdź lub zadzwoń:

**GMINNY PUNKT
INFORMACYJNY
PROFILAKTYKI I
ROZWIĄZYWANIA
PROBLEMÓW
ALKOHOLOWYCH**

Urząd Gminy
w Rokietnicy, pokój nr 6

czynny w:
poniedziałek 8.00 - 17.00
wtorek - czwartek 8.00 - 15.00
piątek 8.00 - 14.00

tel. 8 145-251 w. 25



Święto Pieczonego Ziemniaka w Żydowie

Dnia 30 października 2000 roku obchodziliśmy w Żydowie pierwsze Święto Pieczonego Ziemniaka. Święto poprzedził cykl lekcji, na których uczniowie poznawali kulturę i zwyczaje swojego regionu - wielkopolski. Ukoronowaniem tego cyklu było święto z ziemniakiem w tytule. Uczestnikami były dzieci ze Szkoły Podstawowej w Żydowie z rodzicami i rodzeństwem oraz goście z Rokietnicy. Dzieci przybyły na tę niecodzienną uroczystość już o godzinie 15.00. Biletem wstępu był ziemniak, którego każdy z uczestników przyniósł ze sobą. Spotkanie rozpoczęliśmy i uznaliśmy za otwarte dopiero wtedy, gdy na boisko szkolne przybyli zaproszeni goście z Rokietnicy, tj. klasa II b z wychowawczynią panią D. Zalewską i rodzicami.



Rozpoczęli gospodarze przedstawiając inscenizację wiersza Jana Brzechwy pt. „Na straganie”. Pierwsza konkurencja na najpiękniejszy strój cieszyła się wielką popularnością. Brały w niej udział dzieci ze Szkoły Podstawowej w Żydowie, a rodzice z Rokietnicy wyłonili zwycięzcę. Pierwszą nagrodę otrzymała Amanda Trąbka z klasy II. Drugą konkurencję oceniali rodzice z Żydowa. Ich zadaniem było wybrać najpiękniejszą kukielkę przygotowaną przez naszych gości. Wyłoniono egzekwo dwóch zwycięzców: Anię Michalicką oraz Przemka Protasewicza.



Przez cały czas przygrywała nam muzyka zespołu „Bratanki” oraz paliło się ognisko. Starsi koledzy pod nadzorem pani Nowak piekli kiełbaski na grilu. Pani Kozaczyńska i Cichoszewska od samego początku ważyły ziemniaki, aby wyłonić w kolejnym konkursie królową pyr. Po ciężkiej rywalizacji ogłosiły zwycięzcę, na którego czekała wspaniała nagroda – szafka. Królową została pyra przyniesiona przez Jakuba Krzysztofiaka, który przyznał, że szukał jej bardzo długo i pomagał mu brat Przemko.

Loteria, w której każdy los wygrywał, została zamknięta już po godzinie, a losy wyprzedano w ciągu piętnastu minut. Zebrane pieniądze przeznaczone zostały na wyjazd do kina. Dużym powodzeniem cieszył się konkurs „Na rzut pyrą do wiadra” i „Znajomość gwary poznańskiej”. Udanymi i smacznymi potrawami były ziemniaki pieczone w ognisku oraz z gziem.

Śpiewy i dyskoteka przy ognisku zakończyły nasze wspólne spotkanie.

Korzystając z okazji, chciałybyśmy podziękować państwu Kortusom, państwu Drożdżyńskim, panu P. Łakomemu, pani Antkowiak, mleczarni Dębiec, firmie „Ariel” oraz wszystkim rodzicom i młodzieży z Żydowa za pomoc i okazane serca.

*mgr Elżbieta Skrzypczak
i mgr Małgorzata Przynoga*

Nauczyciele ze Szkoły Podstawowej w Żydowie

**Redakcja „Rokickich Wiadomości”
przeprasza za błędy w Nr 14/15**

str. 2 powinno być **spotkaniu** a nie **potkaniu**;
str. 11 powinno brzmieć **obchodzących** a nie
 obchodzącego;
str. 17 do dnia **30 listopada** a nie 31 listopada.

Jadwiga Waligóra-Halke
redaktor naczelny



Najlepsze życzenia dla górników



Dzieci z klasy I b w dniu 30 listopada br. zaprosiły niezwykłego gościa Pana Ryszarda Karskiego górnika z kopalni soli w Kłodawie. Były życzenia, wiersze i kwiaty, a potem długie i ciekawe opowieści o historii kopalni soli.

Mirosława Stachowiak

**Dyrekcja, nauczyciele, pracownicy
i uczniowie Szkoły Podstawowej
im. Jana Brzechwy
w Rokietnicy składają
wszystkim mieszkańcom
gminy Rokietnica życzenia
zdrowych, spokojnych
Świąt Bożego Narodzenia
i pomyślności w Nowym Roku.**



PRZEWODNICZĄCY RADY GMINY

mgr inż. Józef Gawron

w sprawie skarg i wniosków
przyjmuje obywateli
w każdy poniedziałek
w godzinach od 11⁰⁰ do 12⁰⁰
od 16⁰⁰ do 17⁰⁰

WÓJT GMINY

mgr Kazimierz Łukasik

w sprawie skarg i wniosków
przyjmuje obywateli
w poniedziałki w godzinach
od 10⁰⁰ do 17⁰⁰

SEKRETARZ GMINY

mgr Maciej Jankowski

przyjmuje obywateli
w godzinach pracy Urzędu
poniedziałek 8⁰⁰ - 17⁰⁰
wtorek, środa, czwartek 7³⁰ - 15³⁰
piątek 7³⁰ - 14³⁰

MERASERW PLUS

**Naprawa
sprzętu
chłodniczego,
medycznego
i laboratoryjnego**

Tadeusz Janowicz
Mrowino
ul. Poznańska 16C
tel. 8144 813
tel. kom. 0604 630 599

Artykuł publikowany jest bez adiu-
stacji kolegium redakcyjnego.

Co to jest AIDS?

Od roku 1981, kiedy po raz pierwszy zanotowano przypadek AIDS, chorobie tej towarzyszy wiele nieudomówień i nieścisłości. Mniej więcej w 1980 roku lekarze w Ameryce Północnej i Europie zaczęli obserwować stały wzrost liczby pacjentów cierpiących na nową, tajemniczą chorobę. W czasie choroby pacjentów atakowały rozmaite infekcje, prowadzące ostatecznie do zgonu.

Nie była to choroba wrodzona ale najwyraźniej w jakiś sposób nabyta. Dziwne też było to, że właśnie nie chodziło o jedną chorobę, ale charakterystyczny zespół objawów chorób i infekcji. Zdawało się, że głównym objawem jest osłabienie lub porażenie układu odpornościowego.

W kategoriach medycznych grupa objawów i chorób, wykazujących tendencję do występowania jednocześnie jest określona jako syndrom. Zatem nową chorobę nazwano AIDS czyli syndromem nabytego braku odporności. Od czasu do czasu słychać głosy, że to nie HIV jest przyczyną AIDS. Niektórzy uważają, że ten wirus przypadkowo znajduje się w organizmie osoby chorej na AIDS i że jakiś inny nieznan sprawca powoduje zarówno AIDS, jak i obecność HIV. Jednakże wśród większości lekarzy i naukowców przeważa opinia, że przyczyną AIDS jest wirus HIV.

Intensywne badania naukowe prowadzone od początku lat osiemdziesiątych sprawiły, że wirus ten został zbadany tak dokładnie jak żaden inny. Naukowcy znają jego dokładną strukturę i budowę genetyczną. Odkryli także, że istnieje nie jeden a kilka rodzajów wirusa HIV. Różne rodzaje wirusa podlegają regularnym mutacjom, w wyniku których po-

wstają nowe szczepy, co utrudnia wyprodukowanie szczepionki.

HIV przenosi się trzema głównymi drogami, przy czym w każdej dochodzi do wymiany krwi lub płynów ustrojowych.

Do zainfekowania wirusem dochodzi wtedy gdy krew lub płyny organizmu (na przykład sperma) zarażonej osoby bezpośrednio zetkną się z krwią lub płynami ustrojowymi ofiary wewnątrz jej organizmu. Wynika stąd, iż podstawowym sposobem przekazywania wirusa HIV są stosunki płciowe.

Drugą drogą transmisji wirusa HIV jest przekazanie go nie narodzonemu dziecku przez zarażoną matkę.

Trzecia droga zarażenia to wprowadzenie do organizmu krwi lub płynów ustrojowych najczęściej podczas wykonywania zastrzyków.

Jednakże ciągle można zarazić się wirusem, korzystając z niesterylnej strzykawki lub igły, użytych wcześniej przez nosiciela wirusa HIV. Pamiętajmy, że nie zarazimy się HIV przez podanie ręki, używanie tych samych sztućców, czy przez pocałunek.

Nie ulega natomiast wątpliwości, że AIDS jest chorobą społeczną, zagrażającą zdrowiu całej populacji ludzkiej. Na początku lat 90-tych eksperci oceniali, że ponad 10 milionów ludzi jest nosicielami wirusa HIV. Światowa Organizacja zdrowia przewiduje, że liczba ta może wzrosnąć do 40 milionów do roku 2000.

W 1991 roku w Stanach Zjednoczonych co 12 minut umiera ktoś chory na AIDS.

Obecnie jedyną bronią przeciwko AIDS jest wiedza jak wirus HIV się rozprzestrzenia. Chociaż naukowcy nie ustają w poszukiwaniach leku, jedyną obroną pozostaje unikanie sytuacji niosących ze sobą ryzyko zagrożenia!

*Adam Juś
Mrowino*



11 Listopada w Szkole Podstawowej w Rokietnicy

W niecodzienny sposób uczniowie Szkoły Podstawowej i Filii w Żydowie uczcili dzień 11 listopada. Nauczyciele na lekcjach wychowawczych pracowali metodą projektu.

W I etapie omówili historię święta, opowiedzieli o wydarzeniach historycznych z nim związanych. Dyskutowali o patriotyzmie, poczuciu godności narodowej i symbolach narodowych.

Efektom tych działań w drugim etapie było wykonanie przez uczniów poszczególnych klas prac projektowych - plakatów będących rozwinięciem hasła: „Jestem Polakiem i najważniejsze dla mnie jest...”.

W przeddzień święta wszystkie prace zostały zaprezentowane w holu szkolnym. Treść i wykonanie plakatów wzbudza do dziś duże zainteresowanie rodziców i gości odwiedzających szkołę.

Na specjalne życzenie uczniowie klasy VIa wykonali kopię swojego plakatu dla Pani Izabeli Ludwickiej młodszego aspiranta z Wydziału Prewencji KMP w Poznaniu.

*mgr Iwona Pawalczyk-Żak
Rzecznik Prasowy Szkoły Podstawowej*



Praca klasy IV a

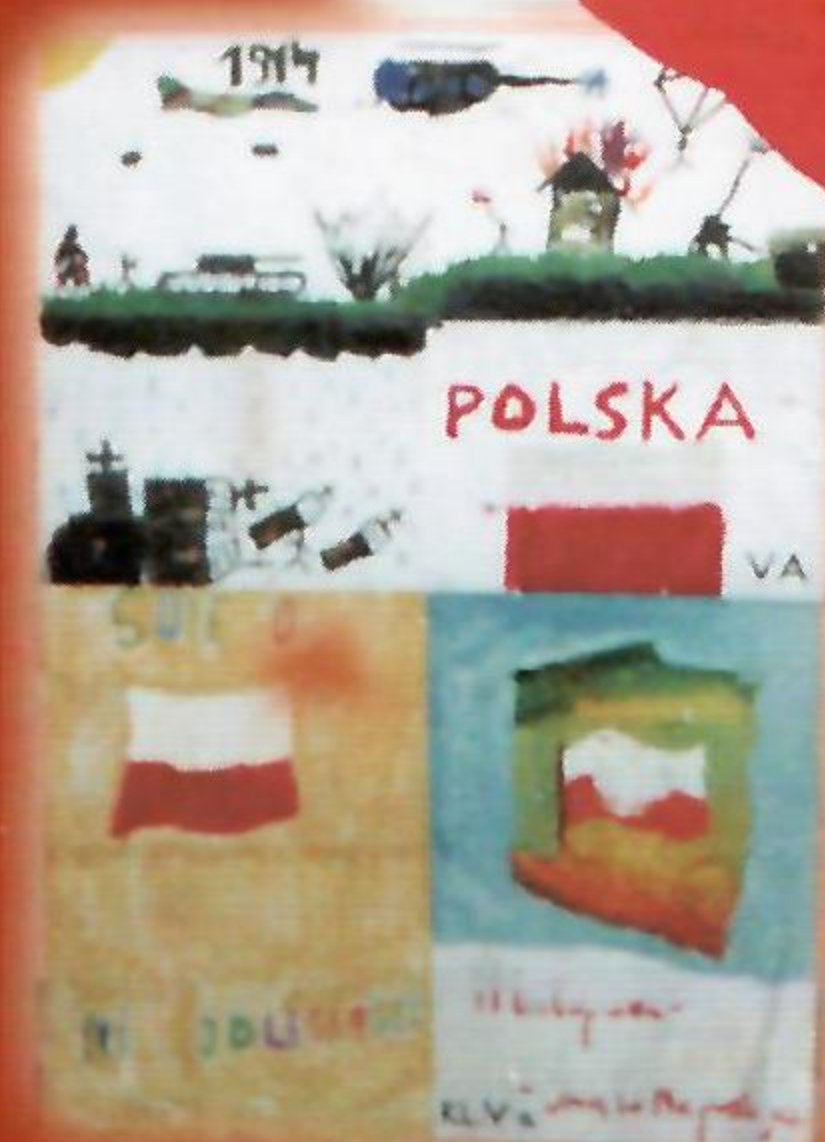
Praca klasy IV c



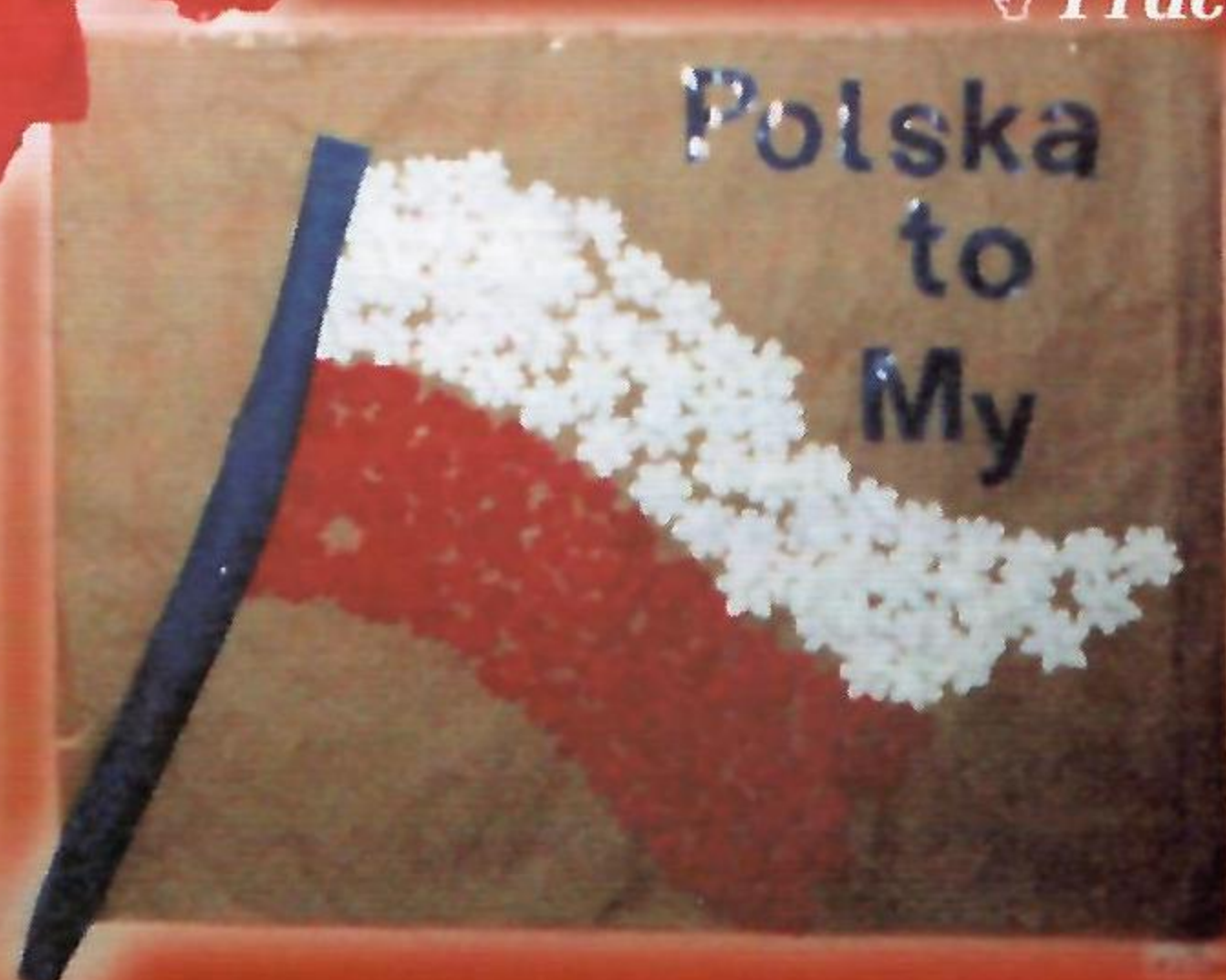
Praca klasy II b



III a



Praca klasy Va



Prace klas III a i III b

Praca klasy I-Żydowo



III a

Praca klasy III a



Praca klasy III b



III b

Bank, który dodaje!

PODSTAWOWE OPROCENTOWANIE

15,00%

+

PREMIA

1,00%

=

16,00%

+

UPOMINEK

=

NOWA LOKATA 3 MIESIĘCZNA



Spółdzielczy Bank Ludowy w Poznaniu