



**SZKOŁA PODSTAWOWA**

**IM. BOHATERÓW WESTERPLATTE W GARDNIE**

**GAZETKA SZKOLNA**

**KROPECZKA**

**WYDANIE SPECJALNE**

**LISTOPAD 2025**

**Projekt interdyscyplinarny**

**„Smaki Nauki”**

**w Szkole Podstawowej**

**w Gardnie**

W dniach 19–22 listopada 2025 r. w Szkole Podstawowej  
im. Bohaterów Westerplatte w Gardnie

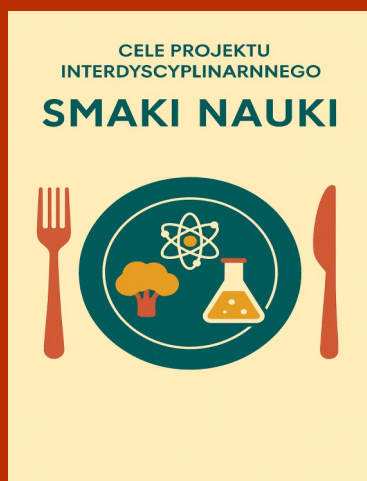
realizowany był pilotażowy projekt MEN  
„Moc relacji w edukacji”.

Nasza Szkoła została wytypowana jako jedyna  
w powiecie gryfińskim

do przeprowadzenia pilotażu wybranych elementów reformy,  
Które od nowego roku szkolnego wejdą do podstawy  
programowej.

Projekt łączył wiedzę z dziedzin: biologii, geografii, języków  
obcych, języka polskiego, matematyki, chemii i fizyki.

Tematem przewodnim była inicjatywa „Smaki Nauki”, a celem –  
wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce.



## CELE PROJEKTU

Rozwijanie umiejętności pracy zespołowej i odpowiedzialności za wspólny efekt.

Kształtowanie postawy ciekawości poznawczej poprzez łączenie wiedzy z różnych przedmiotów.

Uświadamianie znaczenia zdrowego stylu życia i kultury jedzenia.

Wzmacnianie kompetencji społecznych: komunikacja, współpraca, savoir-vivre.

Budowanie świadomości kulturowej i historycznej związanej z tradycjami kulinarnymi.

## CELE WYCHOWAWCZE

- Wzmacnianie poczucia własnej wartości poprzez udział w twórczym przedsięwzięciu.
- Kształtowanie odpowiedzialności za zdrowie swoje i innych.
- Rozwijanie kreatywności i otwartości na nowe doświadczenia.

# LOSOWANIE GRUP

**Dobór uczniów do grup był losowy. W projekcie brali udział uczniowie klasy 8a i 8b.**

**GRUPY:**

**RZODKIEWKI - wykonanie kanapek - Pani Paulina Bartczak - Zalewska**

**MARCHEWKI - sałatka jarzynowa - Pani Agnieszka Drabik**

**JABŁUSZKA - szarlotka - Pani Aleksandra Kupnicka**

**POMIDORKI - pizza - Pani Anna Kwaśnica**



# DZIEŃ PIERWSZY

**Zajęcia z panią Olą Przyjemską**  
**OPRACOWANIE SŁOWNICZKA POJEĆ POLSKO — NIEMIECKICH**

**Zajęcia z panią Kamilą Mak**  
**OPRACOWANIE SŁOWNICZKA POJEĆ POLSKO — ANGIELSKICH**



Na jednych z pierwszych zajęć pracowaliśmy nad projektem interdyscyplinarnym, którego częścią było stworzenie słowniczka polsko– niemieckiego i polsko angielskiego.

Najpierw wspólnie zastanawialiśmy się, jakie pojęcia są ważne w związku z przygotowywaną przez swoją grupę potrawą, z jedzeniem, czy zasadami savoir-vivre.

Następnie każda grupa tłumaczyła wybrane słowa na język niemiecki i angielski, dopisując krótkie objaśnienia i przykłady użycia.

Dzięki temu :

- ćwiczyliśmy język niemiecki i język angielski w praktycznym kontekście,
- rozwijaliśmy umiejętność współpracy i dzielenia się zadaniami,
- Połączyliśmy wiedzę z różnych przedmiotów (język polski, przyroda, język obcy),
- Stworzyliśmy materiał, który można wykorzystać jako pomoc dydaktyczną w przyszłości.

Na koniec zajęć zaprezentowaliśmy swoje hasła, a całość została zebrana w jeden wspólny słowniczek. Była to praca twórcza, ale jednocześnie uporządkowana i dokumentowana, tak aby mogła stać się częścią większego projektu szkolnego.



# DZIEŃ PIERWSZY

## Zajęcia z panią Katarzyną Cieplą PRZELICZANIE JEDNOSTEK

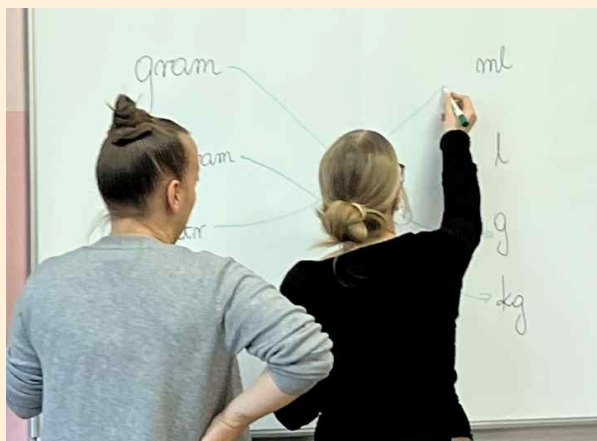
### Matematyka w kuchni - od gramów do litrów



#### Matematyka w kuchni – ile waży jabłko?

Uczestniczyliśmy w ciekawych zajęciach interdyscyplinarnych, podczas których ćwiczyliśmy przeliczanie jednostek masy i objętości. W praktycznych zadaniach sprawdzaliśmy, jak zamienić gramy na kilogramy czy mililitry na litry.

Zajęcia miała charakter warsztatowy – jedni przeliczali składniki przepisu na ciasto, inni badali, ile litrów wody mieści się w szkolnym dzbanku. Dzięki temu przekonaliśmy się, że matematyka towarzyszy nam na co dzień, a umiejętność przeliczania jednostek przydaje się zarówno w kuchni, jak i w nauce.



## Zajęcia z panią Anną Kwaśnicą OKREŚLANIE KOSZTORYSU ZAKUPÓW NIEZBĘDNYCH DO PRZYGOTOWANIA DANIA

Na tych zajęciach mieliśmy okazję zmierzyć się z zadaniem, którego tematem było określanie kosztorysu zakupów potrzebnych do przygotowania dania. Choć brzmi to poważnie, w praktyce okazało się świetną zabawą i jednocześnie bardzo pouczającym ćwiczeniem.

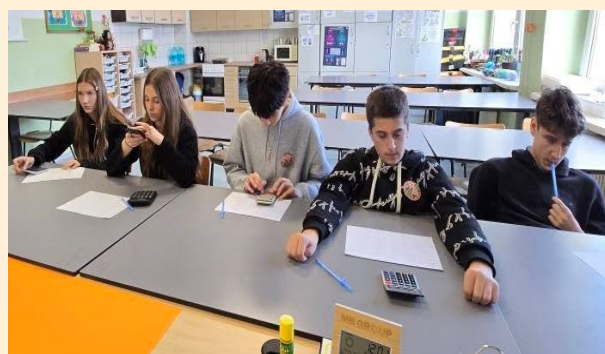
Najciekawszym etapem było obliczanie kosztów. Korzystaliśmy z aktualnych cen produktów. Dzięki temu mogliśmy przekonać się, że matematyka to nie tylko zadania w zeszycie, ale narzędzie przydatne w codziennym życiu.

Przykład: jeśli do sałatki potrzebne są 2 kilogramy ziemniaków, a kilogram kosztuje 4 zł, uczniowie musieli obliczyć, ile zapłacą za dokładnie tę ilość. Takie ćwiczenia rozwijały umiejętność logicznego myślenia i gospodarowania pieniędzmi.

Na koniec prezentowaliśmy swoje kosztorysy i porównywaliśmy wyniki. Okazało się, że różnice w cenach mogą być znaczące, a umiejętność planowania zakupów to cenna kompetencja na przyszłość.

Zajęcia pokazały, że nauka może być praktyczna, ciekawa i bliska codziennym doświadczeniom. Nauczyliśmy się, jak świadomie podchodzić do zakupów i planowania domowego budżetu.

warzywa	10	16,00	
Jajka	10	15,00	
Chleb	5	25,00	
Masło	1	8,00	242,00
Sałata	4	20,00	247,00 ✓
Słynka	8	25,00	235,00
Ser żółty	1kg	10,00	80 kanapek
pomidory	2,5kg	12,00	1 kanapka 3,09 zł
ogórek	6 szt	12,00	1/2 kanapki 0,71 zł
rozokiewka	4	16,00	
szczypiorek	1	15,00	



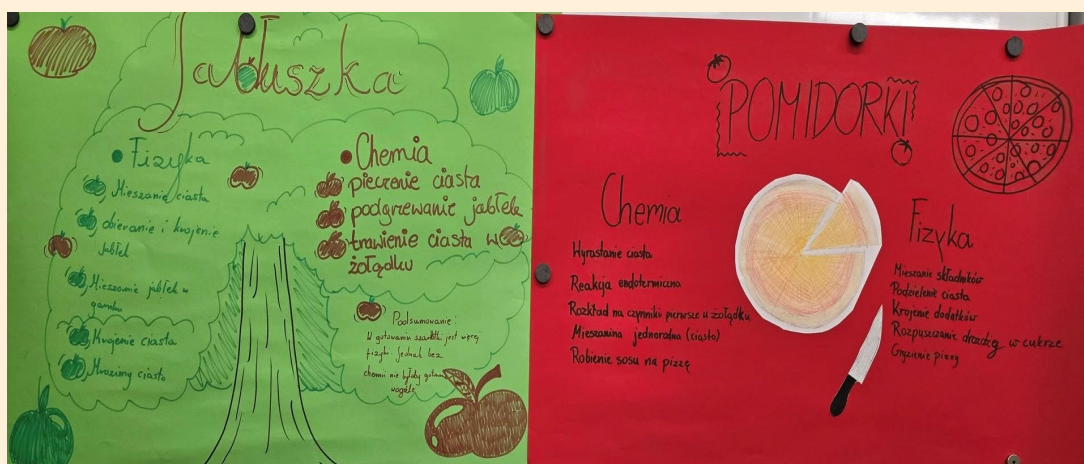


# Zajęcia z panią Anną Kwaśnicą

## OPIS PROCESÓW FIZYCZNO-CHEMICZNYCH ZACHODZĄCYCH PODCZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

### Nauka w kuchni – czyli fizyka i chemia na talerzu

Czy zastanawialiście się kiedyś, co tak naprawdę dzieje się w garnku, patelni czy piekarniku, gdy przygotowujemy posiłek? Gotowanie to nie tylko sztuka kulinarna, ale także fascynująca lekcja fizyki i chemii. Każda potrawa to małe laboratorium, w którym zachodzą procesy, o których uczymy się na lekcjach.



# DZIEŃ PIERWSZY

Zajęcia z panią Pauliną Bartczak—Zalewską

LAPBOOK „PRZYPRAWY ŚWIATA”



Na kolejnych zajęciach mieliśmy również okazję połączyć wiedzę z różnych przedmiotów historii, geografii, języka polskiego, biologii oraz savoir-vivre – tworząc własny **lapbook**, czyli kreatywną teczkę tematyczną. „PRZYPRAWY ŚWIATA”.

**Dlaczego warto?**

Projekt pokazał, że nauka może być przygodą – przyprawy stały się pretekstem do podróży przez kontynenty, epoki i kultury. Dzięki temu odkryliśmy, że interdyscyplinarne podejście pozwala lepiej zrozumieć świat i jego różnorodność.

**Co to są przyprawy?**

Przyprawy towarzyszą ludziom od wieków – nie tylko wzbogacają smak potraw, ale także kryją w sobie fascynujące historie. Dawniej były cenniejsze niż złoto, a ich zdobywanie prowadziło do odkrywania nowych lądów i kultur.

Powstały wyjątkowe prace, które nie tylko zachwycają estetyką, ale także stanowią bogate źródło wiedzy. Uczniowie nauczyli się współpracy, planowania i kreatywnego prezentowania informacji.



# Zajęcia z panią Anną Kramek-Szubert

## ZASADY ZDROWEGO ODŻYWIANIA — piramida żywienia

### Smaki Nauki

#### Piramida zdrowego odżywiania

Czy zdarzyło Ci się kiedyś zjeść chipsy zamiast obiadu, a potem dziwić się, że nie masz siły na WF albo że zasypiasz na lekcji? No właśnie! Dlatego powstała **piramida zdrowego żywienia** – taki obrazek, który pokazuje, co warto jeść częściej, a co tylko od czasu do czasu.

#### Podstawa piramidy

Na samym dole jest... **ruch i woda**. Tak, dobrze czytasz – nie jedzenie, tylko aktywność fizyczna i picie wody. Bez tego ani rusz.

#### Warzywa i owoce

To druga warstwa piramidy. Powinny zajmować połowę naszego talerza. Marchewka, jabłko, pomidor – im więcej kolorów, tym lepiej.

#### Produkty zbożowe

Chleb razowy, płatki owsiane, kasza – to daje nam energię, żeby przetrwać cały dzień w szkole.

#### Białko

Mięso, ryby, jajka, ale też fasola czy soczewica. Dzięki nim rośniemy i mamy mocne mięśnie.

#### Tłuszcze

Najlepiej roślinne – oliwa z oliwek czy olej rzepakowy. Nie trzeba się ich bać, ale warto wybierać mądrze.

#### Słodycze i fast foody

Na samej górze piramidy – czyli najmniej potrzebne.



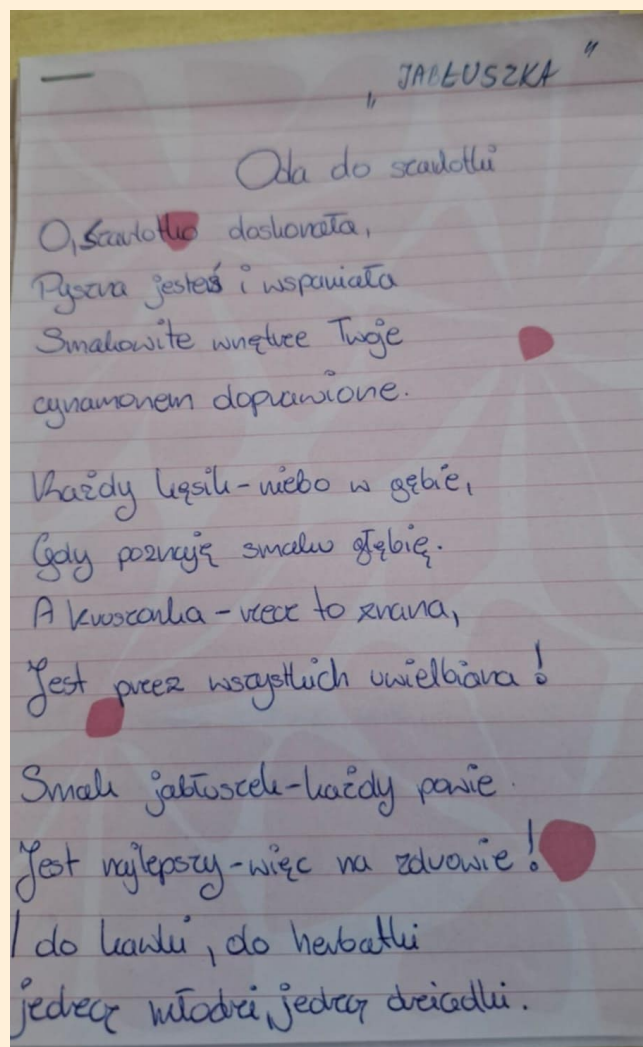
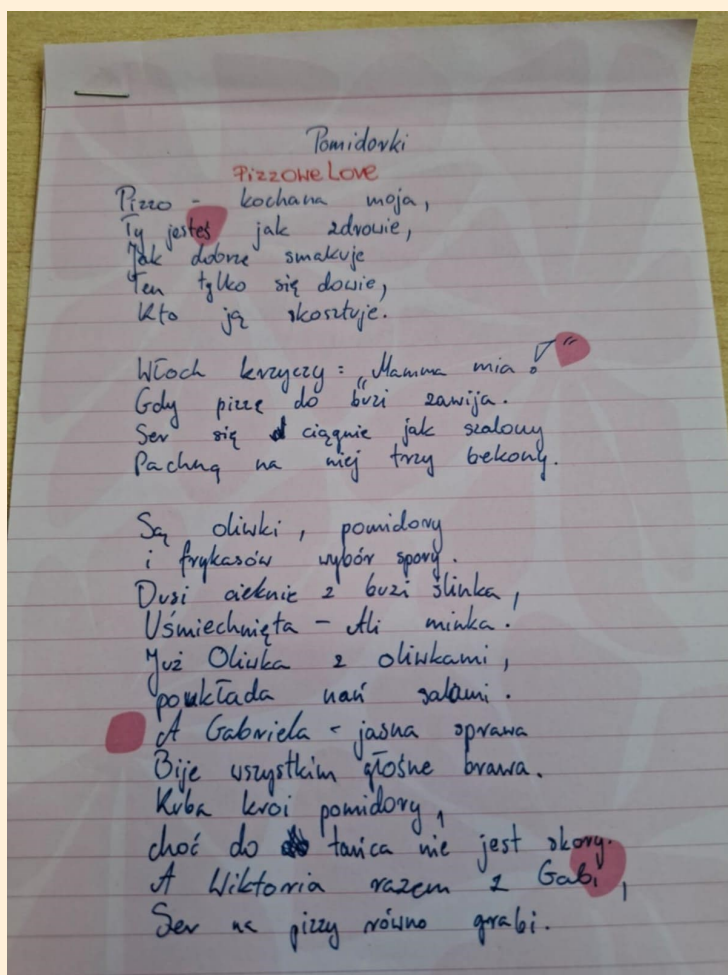
# DZIEŃ DRUGI

## Zajęcia z panią Pauliną Bartczak — Zalewską i panią Agnieszka Drabik

### „Smak słów – poetyckie potrawy naszych uczniów”

W naszej szkole nauka nie kończy się na podręcznikach – czasem przybiera formę pachnącej sałatki jarzynowej, zdrowych kanapek, szarlotki i pizzy.

W ramach projektu interdyscyplinarnego połączyliśmy język polski i kuchnię, tworząc... wiersze o potrawach.



"MARCHENKI"

## Oda do Sałatki

Nasza sałatka uspaniała,  
 Jesteś taka doskonała!  
 Masz ziemniaki i marchewki  
 - innych warzyw wybór wielki.

Drobno dzisiaj pokroimy.  
 Sól, pieprzem doprawimy  
 - i jajeczka, ogóreczki  
 Npachną dziś uprząst do miseczki.

O, sałatko, Twoje smaki  
 wypróbują dziś dzieciaki,  
 i dorośli i dziadkowie  
 "Ale pyszka" - każdy powie.

Od Bałtyku po gór szczyty,  
 Zbierasz smako dziś zaszczyty.  
 Jarzynowa dziś króluje,  
 Każdy w domu Cię słykuje.

Jest na święta najwzniejsza  
 Zawsze będzie najsmaczniejsza  
 Najstawniejsza Tyś potrawa,  
 Bijmy dzisiaj Tobie brawa.

## Kanapowe love

Na śniadanie - kanapeczka  
 Lepsza nawet niż babeczka!  
 Z pomidorem, z serem, z szynką  
 - spróbujesz z bogactw miękka.

Na kanapki położymy  
 Pyszne, zdrowe, fit jarzyny:  
 i sałatę, i mioduśki  
 kawałek wybór wielki.

Zjem kanapkę też z twarogiem  
 - w domu, w szkole, czy za rogiem.  
 Wszakże wziąć kanapki mogę  
 - nawet na najdłuższy drogę.

Zawsze choćbyś najsmaczniejszy  
 - w domu każdym najwzniejszy.  
 Pyszny, smaczny, doskonały  
 i całym świecie szanowany!

Dadkiemki

# DZIEŃ DRUGI

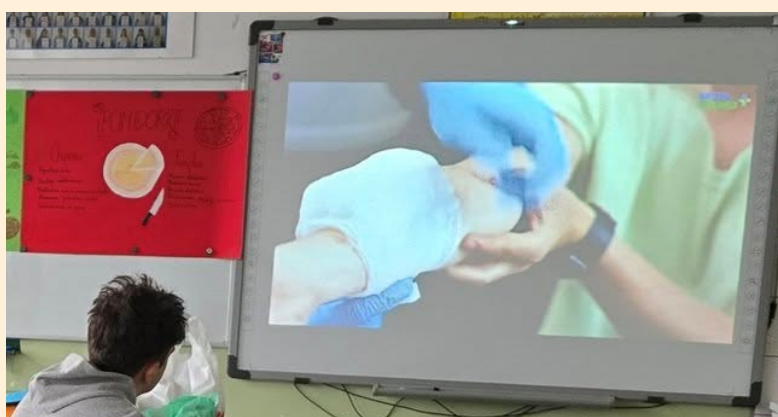
## Zajęcia z panią Anną Kwaśnicą ZASADY UDZIELANIA PIERWSZEJ POMOCY

W drugim dniu projektu wzięliśmy udział w zajęciach zasady udzielania pierwszej pomocy.

Pierwsza pomoc to reakcja w sytuacjach nagłych – przy wypadkach, załamaniach czy urazach. Każda minuta ma znaczenie, a szybka interwencja świadków zdarzenia często decyduje o powodzeniu dalszego leczenia. Dlatego tak istotne jest, aby już od najmłodszych lat uczyć się, jak działać w kryzysowych momentach.

Pierwsza pomoc to coś, co może uratować życie.

Nie trzeba być dorosłym ani lekarzem –  
wystarczy wiedzieć,  
co zrobić i mieć odwagę działać.



# DZIEŃ DRUGI

## Zajęcia z panią Ołą Przyjemską i Kamilą Mak Tłumaczenie przepisu potrawy na język niemiecki i język angielski

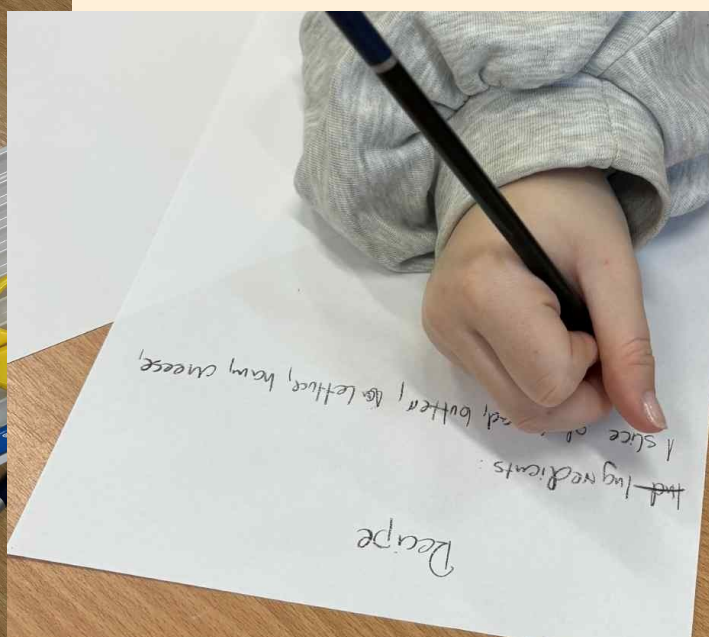
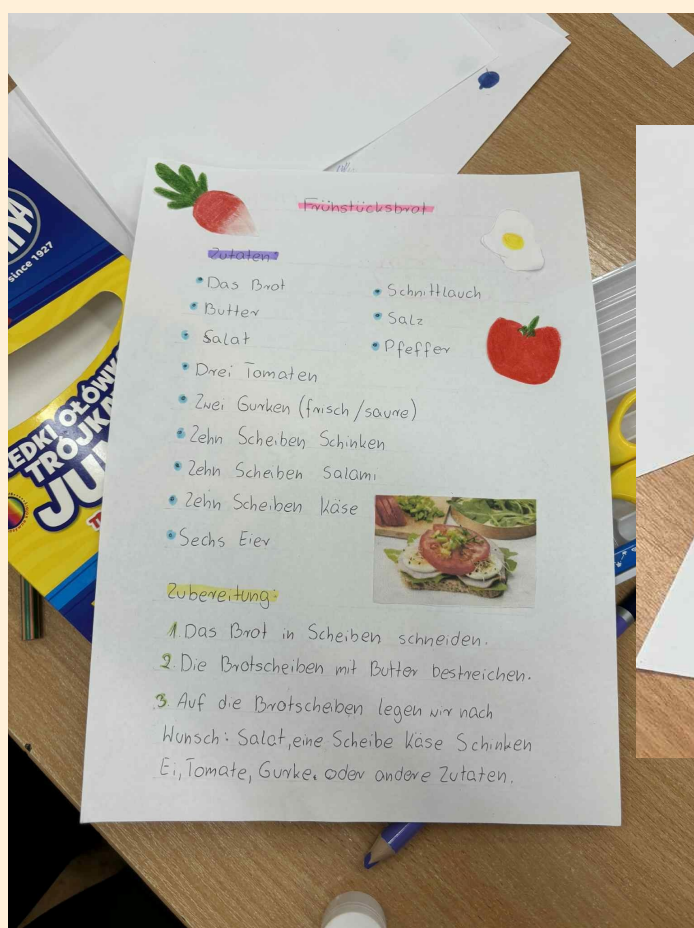
### Smaki nauki – język i kuchnia w jednym!

Czy nauka języków może być smaczna? Oczywiście! Zadanie było proste- przepis potrawy przetłumaczyć na język niemiecki i angielski. Dzięki temu poznaliśmy nowe słownictwo, ćwiczyliśmy gramatykę.

Projekt pokazał, że język obcy można „posmakować” – dosłownie i w przenośni. Pracowaliśmy w grupach, porównywaliśmy tłumaczenia i sprawdzaliśmy, jak różne kultury opisują te same składniki.

Efekt?

Pyszna lekcja języka i zdrowego stylu życia!



# DZIEŃ DRUGI

## **PRZYGOTOWYWANIE POTRAW i nakrycie stołów zgodnie z zasadami savoir vivre**

### **Smaki nauki – kulinarna przygoda uczniów**

#### **Czy nauka może pachnieć szarlotką i smakować pizzą, sałatką jarzynową i zdrowymi kanapkami?**

Oczywiście, że tak! Nasz projekt interdyscyplinarny „Smaki nauki” udowodnił, że wiedza najlepiej wchodzi do głowy wtedy, gdy angażujemy wszystkie zmysły – także smak i zapach.

#### **Sałatka jarzynowa – matematyka w kuchni**

Podczas krojenia warzyw ćwiczyliśmy dokładność i cierpliwość, a przy odmierzeniu składników – jednostki miary i proporcje. Okazało się, że kuchnia to idealne miejsce, by sprawdzić, jak działa matematyka w praktyce.

#### **Szarlotka – chemia i tradycja**

Przy pieczeniu szarlotki odkrywaliśmy, jak cukier karmelizuje się w wysokiej temperaturze, a proszek do pieczenia sprawia, że ciasto rośnie. To była lekcja chemii połączona z poznawaniem polskiej tradycji kulinarnych.

#### **Pizza – geografia na talerzu**

Pizza stała się okazją do rozmowy o włoskim dziedzictwie kulinarnym i różnorodności smaków świata.

#### **Zdrowe kanapki – biologia**

Kanapki przygotowaliśmy w wersji zdrowej – z warzywami, pełnoziarnistym pieczywem i nabiałem. Rozmawialiśmy o wartościach odżywczych i o tym, jak świadomie wybierać produkty.

# DZIEŃ DRUGI

A potem ćwiczyliśmy nakrywanie stołu zgodnie z zasadami savoir-vivre – bo kultura jedzenia jest równie ważna jak jego smak.

## Savoir-vivre przy stole – elegancja i szacunek

Podczas wspólnego posiłku uczyliśmy się, jak nakrywać stół tak, aby było nie tylko estetycznie, ale też zgodnie z zasadami dobrego wychowania.



# DZIEŃ DRUGI



# DZIEŃ DRUGI



# DZIEŃ DRUGI

## DEGUSTACJA

### Nasz projekt smaków – wyszliśmy z potrawami na ulicę!

W ramach projektu interdyscyplinarnego w naszej szkole przygotowaliśmy różnorodne potrawy – zdrowe sałatki, kolorowe przekąski i napoje. Najpierw odbyła się degustacja w murach szkoły, gdzie każdy mógł spróbować dań przygotowanych przez kolegów i koleżanki.

### ALE TO NIE KONIEC!

Po szkolnej degustacji postanowiliśmy zrobić coś wyjątkowego – **wyszliśmy z naszymi potrawami na ulicę**. Tam częstowaliśmy mieszkańców i przechodniów, pokazując, że uczniowskie projekty mogą wyjść poza klasę i stać się częścią życia lokalnej społeczności.

### JAK TO WYGLĄDAŁO?

Ludzie zatrzymywali się z ciekawością i chętnie próbowali naszych dań. Było dużo uśmiechów, rozmów i pozytywnych reakcji. Czuliśmy się jak prawdziwi gospodarze, którzy dzielą się tym, co sami przygotowali.

### NASZE ODCZUCIA

Gotowanie i degustacja to świetna zabawa, ale też nauka współpracy. Wyjście na ulicę sprawiło, że poczuliśmy się częścią większej wspólnoty. Nasz projekt pokazał, że szkoła może być miejscem, z którego wychodzą ciekawe inicjatywy dla wszystkich.

### ROZMOWY NA DEGUSTACJI

*-Proszę państwa, oto nasza sałatka warzywna – zdrowa i kolorowa!–* ogłasza uczeń z grupy marchewek.

*– Mmm... chrupiąca marchewka, kiszony ogórek... daję 10/10!*

*- A ta kanapka? Wygląda jak dzieło sztuki!*

*- Proszę państwa, oto nasza szarlotka – pachnie jak jesień w sadzie!–* mówi uczennica.

*- Ooo, ciepła i z kruszonką... smakuje jak u babci!–* zachwyca się przechodzień, oblizując palce.

*- A teraz coś dla fanów włoskich smaków – nasza szkolna pizza!–* woła uczeń, pokazując kolorowy placek.

*– Mmm... chrupiące ciasto, dużo sera... to lepsze niż w pizzerii! –* mówi przechodzień.



# DZIEŃ TRZECI

## Zajęcia z panią Anną Kwaśnicą SEGREGOWANIE ODPADÓW

### Segregacja śmieci – mały krok, wielka zmiana!

Na co dzień każdy z nas wyrzuca śmieci. Ale czy zastanawialiście się, co się z nimi dzieje później? Dzięki zajęciom o **segregacji odpadów** dowiedzieliśmy się, że to, jak wrzucimy papierek czy butelkę do kosza, naprawdę ma znaczenie dla środowiska.

### DLACZEGO SEGREGACJA JEST WAZNA?

ODPADY TRAFIAJĄ DO ODPOWIEDNICH POJEMNIKÓW I MOGĄ BYĆ PONOWNIE WYKORZYSTANE.

DZIEKI TEMU MNIEJ ŚMIECI ŁĄDUJE NA WYSYPISKACH.

CHRONIMY PRZYRODĘ I OSZCZĘDZAMY ENERGIĘ.

### CO ĆWICZYLIŚMY NA ZAJĘCIACH?

Rozpoznawaliśmy kolory pojemników i worków na odpady:

- **Niebieski** – papier,
- **Żółty** – plastik i metale,

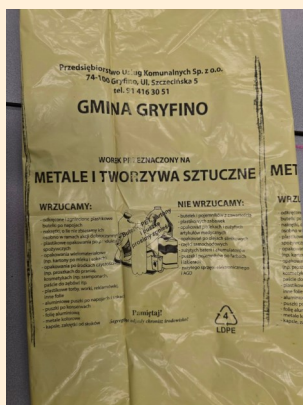
- **Zielony** – szkło,
- **Brązowy** – bioodpady,
- **Czarny** – odpady zmieszane.
- Uczyliśmy się, co można wrzucić, a czego nie (np. tłusty papier nie nadaje się do niebieskiego kosza).

### ATMOSFERA ZAJĘĆ

Było sporo śmiechu, bo czasem trudno było zdecydować, gdzie wrzucić nietypowe odpady. Ale właśnie dzięki temu nauczyliśmy się, że warto sprawdzać i pytać, zamiast wyrzucać „na chybił trafił”.

### WNIOSEK

Segregacja śmieci to prosty sposób, by każdy z nas mógł zadbać o planetę. Wystarczy pamiętać o kolorach koszy i wrzucać odpady we właściwe miejsca. Mały gest, a wielka zmiana!



# DZIEŃ TRZECI

## Zajęcia z panią Joanną Opaczyńską WYKONANIE PREZENTACJI O PROJEKCIE

### FINAŁ PROJEKTU

Efekty naszej pracy zostały udokumentowane w postaci prezentacji multimedialnej. Każda grupa przedstawiła swoje pomysły i rozwiązania, a całość pokazała, że interdyscyplinarne podejście naprawdę działa. Prezentacja była nie tylko podsumowaniem, ale też okazją do pochwalenia się naszymi osiągnięciami przed kolegami i nauczycielami.

Projekt pokazał, że nauka może być ciekawa, jeśli łączy różne dziedziny.

Wspólna praca daje satysfakcję i uczy odpowiedzialności. Prezentacja była świetnym sposobem, by zebrać wszystkie działania w jedną spójną całość.





# PODSUMOWANIE NASZEJ PRACY

## Smaki nauki – interdyscyplinarny projekt w naszej szkole

W trzecim tygodniu listopada uczniowie klas 8 wzięli udział w wyjątkowym przedsięwzięciu edukacyjnym pod hasłem „Smaki nauki”. Projekt połączył różne dziedziny wiedzy – od języków obcych, przez nauki przyrodnicze, aż po sztukę i kulturę – pokazując, że nauka może być nie tylko ciekawa, ale i... smaczna!

## KULINARNE EKSPERYMENTY

Największą atrakcją było wspólne przygotowania potraw. Uczniowie poznali tajniki zdrowego odżywiania, a także dowiedzieli się, jak odpowiednio dobierać składniki, by posiłki były nie tylko apetyczne, ale i wartościowe. Podczas gotowania omawiano procesy fizyczne i chemiczne zachodzące w kuchni.

## LAPBOOK O PRZYPRAWACH

Powstał również kolorowy lapbook o przyprawach, w którym uczniowie zebrali ciekawostki o ich pochodzeniu, właściwościach zdrowotnych i zastosowaniu w kuchni. Dzięki temu każdy mógł odkryć, że pieprz, cynamon czy kurkuma kryją w sobie fascynujące historie.

## NAUKA JĘZYKÓW PRZEZ SMAK

Projekt miał także wymiar językowy – uczniowie poznali słownictwo kulinarne w języku niemieckim i angielskim, a nawet przygotowali przepisy w obu językach. Dzięki temu mogli sprawdzić, jak uniwersalny jest język kuchni i jak łatwo łączy ludzi z różnych kultur.

## EKOLOGIA NA TALEZRZU

Nie zabrakło elementów ekologicznych – uczniowie uczyli się segregowania śmieci i świadomego korzystania z produktów, aby ograniczać marnowanie żywności. To ważny krok w kierunku odpowiedzialnego stylu życia.

## POEZJA I KREATYWNOŚĆ

Na koniec uczestnicy dali się ponieść wyobraźni, tworząc wiersze o potrawach. Humor, fantazja i zabawa słowem sprawiły, że projekt nabrał artystycznego charakteru, a kuchnia stała się inspiracją do twórczości literackiej.

## INTEGRACJA I Dобра ATMOSFERA

Ogromną wartością projektu była praca w grupach, która sprzyjała integracji uczniów. Wspólne gotowanie, tworzenie lapbooków czy pisanie wierszy wymagało współpracy, dzielenia się pomysłami i wzajemnego wsparcia. Dzięki temu w klasach panowała przyjazna,

twórcza atmosfera, a każdy mógł poczuć się częścią zespołu. Projekt pokazał, że nauka najlepiej smakuje wtedy, gdy przeżywa się ją razem.

**„Smaki nauki” udowodniły, że edukacja może być fascynującą przygodą, w której łączą się różne dziedziny: biologia, geografia, fizyka, chemia, języki obce, ekologia, sztuka i praca zespołowa. Uczniowie zdobyli wiedzę, rozwijali kreatywność, współpracę i odpowiedzialność, a przede wszystkim – świetnie się bawili. Projekt był dowodem na to, że nauka smakuje najlepiej, gdy angażuje wszystkie zmysły i buduje wspólnotę!**

**Artykuły napisali uczniowie klasy 8a i 8b**

**pod opieką swoich polonistek: pani Agnieszki Drabik i pani Pauliny Bartczak-Zalewskiej.**