

# „MAGAZYN UCZNIŃ”<sup>9\*</sup>

## NUMER 7/23



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.

## ***Absolwenci naszej szkoły***

***2022/2023***

23 czerwca pożegnamy się z naszymi kolegami i koleżankami, którzy w roku szkolnym 2022/2023 uczęszczali do klasy ósmej. Wszystkim absolwentom naszej szkoły życzymy samych sukcesów i dużo miłych chwil w nowej szkole. Pod spodem zamieszczamy zdjęcie absolwentów i nauczycieli.



Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.

## SOLIDARNOŚĆ NA LUBELSZCZYŹNIE

**Niezależny Samorządny Związek Zawodowy „Solidarność”** to ogólnopolski związek zawodowy powstały w 1980 dla obrony praw pracowniczych, do 1989 również jeden z głównych

ośrodków opozycji przeciw rządowi Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej i komunizmowi.

Za początek powstania Związku uznaje się strajk w Stoczni Gdańskiej w sierpniu 1980 r. Na Lubelszczyźnie za początek powstania Solidarności przyjmuje się lipiec 1980 roku wtedy to w wyniku podwyżki cen mięsa i wędlin robotnicy z Wytwórni Sprzętu Komunikacyjnego PZL Świdnik rozpoczęli strajk. Tak rozpoczął się „Lubelski Lipiec”.

Ten czterodniowy strajk (8-11 lipca) zakończył się nieoczekiwanym sukcesem strajkujących – podpisaniem pisemnego porozumienia dyrekcji z protestującą załogą. Było to pierwsze tego typu zdarzenie od powstania Polski Ludowej. Ogromna ilość zgłaszanych postulatów (czasami po kilkaset na jednym wydziale), wskazywała na ogrom zaniechań i zaniedbań władzy „ludowej” PRL w zakresie dbałości o warunki życia i pracy polskich robotników.

Jeszcze w czasie trwania protestu w Świdniku, strajki ogarnęły pierwsze zakłady pracy w pobliskim Lublinie. Oficjalnie były to „przerwy w pracy”, bo na używanie określenia „strajk” komuniści konsekwentnie nie zgadzali się aż do wybuchu sierpniowych strajków na Wybrzeżu.

Paraliż tak dużego miasta, jak Lublin, spowodował, że władze zdecydowały się przerwać, przynajmniej w skali lokalnej, oficjalne milczenie na temat strajków. 18 lipca na murach miasta pojawiły się duże plakaty z „Apelem do mieszkańców Lublina”. Jego treść ukazała się na łamach lubelskiej prasy oraz została odczytana na falach lokalnej rozgłośni radiowej przez miejscowego aparaczyka. Apel w łagodnym tonie wzywał do zachowania spokoju i powrotu do pracy. Było to wydarzenie bez precedensu w dotychczasowej historii PRL i relacjach władz komunistycznych z protestującymi robotnikami polskimi (wystarczy przypomnieć sformułowania używane wobec protestujących w 1956 i 1970).

W ciągu niecałych trzech tygodni (8–25 lipca 1980 r.) strajki na Lubelszczyźnie objęły ponad 150 zakładów pracy. Obok Lublina i Świdnika protesty objęły także kilka mniejszych ośrodków w regionie, jak Biała Podlaska, Chełm, Kraśnik, Lubartów, Opole Lubelskie, Poniatowa czy Puławy,

Wydarzenia Lubelskiego Lipca 1980 były największą falą strajkową od czasu wydarzeń z lat 1970-1971, która przebiegła zarazem w warunkach całkowicie pokojowych.

Brak represji i gotowość władz do negocjacji ze strajkującymi załogami w Lublinie stanowiły niewątpliwie bodziec do podjęcia w kraju kolejnych, lepiej zorganizowanych strajków, z idącymi o wiele dalej postulatami, które jeszcze w lipcu byłyby dla władz absolutnie nie do przyjęcia. Trudno wyobrazić sobie sukces sierpniowych strajków na Wybrzeżu bez tego, co miesiąc wcześniej wydarzyło się na Lubelszczyźnie.

## **Powstanie Warszawskie**

### **Kiedy wybuchło Powstanie Warszawskie?**

Powstanie Warszawskie wybuchło 1 sierpnia 1944

### **Ile trwało Powstanie Warszawskie ?**

Powstanie Warszawskie trwało 63 dni a zakończyło się o 21:00 .



### **Kto z kim walczył i kto wygrał w Powstaniu Warszawskim?**

Polska pod okupacją niemiecką przeciwko III rzeszy

III rzesza zwyciężyła

### **kto walczył w powstaniu warszawskim?**

Większość powstańców była żołnierzami AK. Do powstania dołączyli również członkowie innych niepodległościowych formacji zbrojnych, m.in. Polskiej Armii Ludowej



## -----Matki Boskiej Zielnej-----

15 sierpnia to według polskiej tradycji dzień Matki Boskiej Zielnej. W chrześcijańskim kalendarzu liturgicznym obchodzony jako święto Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny. Historia o śmierci i wniebowzięciu Maryi ma swoje odbicie w apokryfach, w których przekazywana jest w barwny sposób.



W polskiej tradycji ludowej i w tradycji ludowej europejskiej, Matka Boska, patronka dnia 15 sierpnia, czczona jest także jako patronka ziemi będącej w najbujniejszym rozkwicie, patronka ziół, kwiatów, owoców i zbóż. Dlatego właśnie nazywana bywa Zielną (w Polsce), Korzenna (w Czechach), Kwietną (w Niemczech - w Bawarii i Nadrenii), Żytnią (w Estonii). We wszystkich tych krajach, w dniu sierpniowego maryjnego święta, składa się Matce Bożej w ofierze płody ziemi: zioła, kwiaty, zboża, warzywa i owoce.



Bukiety- wiązanki, które w polskich kościołach święci się w dniu 15 sierpnia, na Matkę Boską Zielną, w zależności od regionu i zwyczaju naszą nazwę ziela, równianki, kępki, ograbki, różgi, lub różgi ograbkowej. Układano je niegdyś z bylicy, macierzanki, mięty, piołunu, chabrow, kopytnika i krwawnika - a więc z ziół o wypróbowanych właściwościach leczniczych, z kwiatów polnych i ogrodowych, zgodnie z przysłowiem : ..w sierpniu każdy kwiat woła- zanieś mnie do kościoła!.. Do bukietu wkładano także kłosa zbóż, len, makówki i konopie oraz różne warzywa i owoce: marchew, nabity na patyk ziemniak lub jabłko, gałązkę z późnymi wiśniami, gałązki leszczynowe z orzechami, a więc wszystko co urodziła ziemia i co ważne było dla ludzkiego bytu.

Wierzono powszechnie, że poświęcony w kościele bukiet nabiera niezwykłych właściwości - czarodziejskich i leczniczych.



W drodze powrotnej z kościoła pozostawiano ziele w brzdach zagonów, aby szkodniki nie zagrażały ziemniakom i kapuście. Po kilku dniach zabierano bukiet do domu i tam przechowywano go pieczołowicie, najczęściej za świętym obrazem. Zioła z bukietu dodawano do różnego rodzaju domowych herbat i wywarów stosowanych w leczeniu ludzi i zwierząt gospodarskich. Okadzano nimi izbę i obejście dla ochrony przed burzą, pożarem i epidemią groźnych chorób zakaźnych (nazywanych niegdyś zarazą lub morowym powietrzem). Wszystkie te praktyki z ziołami, wykruszonymi z poświęconej w kościele równianki - ziela odeszły już w przeszłość. Dotychczas jednak wiele osób, zwłaszcza mieszkających na wsi, w dniu Matki Boskiej Zielnej święci w kościele kolorowe bukiety z kwiatów, kłosów i rozmaitych ziół.

W całej Polsce dzień Wniebowstąpienia Najświętszej Marii Panny – Matki Boskiej Zielnej obchodzony jest bardzo uroczyście. Czasami już w tym dniu urządza się lokalne, najczęściej parafialne dożynki, ale częściej są to dwie odrębne uroczystości obchodzone w różnych terminach.

Z niezwyklej uroczystości związanych ze świętem Wniebowzięcia, niespotykanych w innych rejonach Polski, słynie sanktuarium pasyjne w Kalwarii Zebrzydowskiej. Odbywa się tam wielkie widowisko religijne będące inscenizacją - zarówno Zaśnięcia, jak i Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny. W procesji niesie się spoczywający na marach posąg Matki Boskiej, który na zakończenie uroczystości podnosi się i pokazuje wiernym. W obrzędzie tym uczestniczą pielgrzymki rolników z całej Polski, w swych regionalnych strojach, dzięki czemu procesja staje się także parada polskich strojów

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.

ludowych. Idą w niej również, w paradnym szyku, orkiestry strażackie z różnych stron Polski, grając pieśni pobożne i marsze.

Święto maryjne Wniebowzięcia, święto Matki Boskiej Zielnej jest obecnie w Polsce świętem narodowym naszego oręża – świętem wojska polskiego, przywróconym po kilkudziesięcioletniej przerwie, upamiętniającym bohaterski, patriotyczny zryw Polaków w 1920r., przeciw agresji sowieckiej, a przede wszystkim bitwę warszawską, nazywaną powszechnie cudem nad Wisłą.



## Przepis na kebaba domowego

### Składniki na 4 kebaby

600 g udek z kurczaka bez skóry i kości

300 g gęstego jogurtu np. greckiego

2 ząbki czosnku

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.



1 łyżeczka łagodnej papryki w proszku  
1/2 łyżeczki mielonego cynamonu  
1 płaska łyżeczka mielonych ziaren kolendry  
1/2 łyżeczki mielonego kuminu  
1 łyżeczka koncentratu pomidorowego  
1 łyżeczka soli  
1/2 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu  
sos czosnkowy (mi najbardziej pasuje Roleski)

### Warzywa:

ćwiartka białej kapusty np. młodej  
2 dojrzałe pomidory  
1 zielony długi ogórek  
ewentualnie 1 czerwona cebula

## Przygotowanie

### Krok 1:

Zacznij od przygotowania marynaty. Jogurt wymieszaj z utartym czosnkiem, papryką, cynamonem, kolendrą, kminem, koncentratem pomidorowym oraz solą i pieprzem. Następnie zanurz mięso w marynacie, odstaw do lodówki na minimum 2 godziny, ale idealnie smakują po około 12 godzinach. Najlepiej kurczaka zamarynować dzień wcześniej i zostawić na noc w lodówce, ponieważ wtedy przyprawy przenikną w głąb mięsa. Po tym czasie rozgrzej piekarnik do 230 °C z funkcją grilla. Następnie udka nadziej na szpadki do szaszłyków. Po dwie na każdy kebab, będą się łatwiej obracać. Naczynie do pieczenia wyłóż folią aluminiową, ułóż na nim zamarynowane mięso. Dzięki temu unikniesz szorowania formy. Piecz przez 30 minut w górnej części piekarnika. W połowie czasu przewróć kebab na drugą stronę, dzięki temu równomiernie się upiecze

### Krok 2:

Następnie pokrój warzywa. Kapustę drobno poszatkuj, pomidory i ogórki pokrój w połówki. Upieczone kebaby cienko pokrój. Tortille opiecz na suchej patelni grillowej, jeżeli taką posiadasz. Następnie na każdy placek nałóż porcję warzyw,

mięsa oraz solidną porcją sosu czosnkowego. Następnie zwiń w rulon zawijając spód do środka, aby podczas jedzenia nic z niego nie wypadło. Dla pewności możesz kebaba zawinąć jeszcze w folię aluminiową lub pergamin



## Przepisy

### **Sałatka z kapusty pekińskiej – idealna na grilla**

Składniki :

½ kapusty pekińskiej  
1 papryka czerwona  
1/3 świeżego ogórka  
4-5 łyżek kukurydzy sól

Dressing :

3 łyżki oliwy  
1 łyżka octu  
sól, pieprz

Z kapusty oderwać wierzchnie liście, przepłukać, osuszyć i poszatkować. Pokrojoną kapustę umieścić w misce, oprószyć solą, wymieszać. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, pokroić w paski,

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.

następnie na mniejsze kawałki. Ogórka pokroić na cztery, następnie na plastry. Razem z papryką i kukurydzą dodać do kapusty. Przygotować dressing : w małej miseczce lub szklance umieścić oliwę, ocet i po szczypcie soli oraz pieprzu. Wymieszać, polać sałatkę. Odstawić na 20-30 minut, wymieszać i w razie potrzeby doprawić jeszcze do smaku solą i pieprzem.



## Grecka sałatka z makaronem

### Składniki

- 1 kubek suchego makaronu świderki
- ½ ogórka
- ½ małej szalotki
- kilka pomidorków koktajlowych
- 1 papryka, świeża
- 1 opakowanie sera feta
- kilka oliwek
- natka pietruszki
- sok z 1 cytryny
- olej Kujawski z bazylią
- ¼ łyżeczki suszonego oregano
- sól i pieprz

### Przygotowanie

Ugotuj makaron al dente, według wskazówek na opakowaniu. Odcedź i opłucz pod zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania. Pokrój ogórka, pomidorki koktajlowe, paprykę, oliwki i ser feta na małe kawałki. Dodaj ugotowany, schłodzony makaron. Skrop wszystko sokiem z cytryny i olejem Kujawskim ze Smakiem z bazylią. Wierzch posyp oregano i dopraw solą oraz pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.

Podawaj od razu w dużej misce albo w pojedynczych salaterkach. Niezależnie od tego jak podasz sałatkę, udekoruj ją natką pietruszki.



## Letnia sałatka ze szpinaku i ziemniaków

### Składniki:

- 100g szpinaku baby
- 500g małych ziemniaków
- 150g zielonego groszku (np mrożonego)
- 1 czerwona cebula
- pół pęczka rzodkiewek
- kilka gałązek koperku
- 2 łyżki musztardy z całymi ziarnami gorczycy
- 100ml oliwy
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżeczki octu z czerwonego wina
- garść liści czerwonego szczawiu (opcjonalnie)

### Przygotowanie krok po kroku:

- Ziemniaki umyj, osusz i przekrój na połówki lub ćwiartki. Skrop oliwą, oprósz solą i pieprzem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Upiecz na złoty kolor. Ziemniaki można też ugotować w mundurkach, a następnie usmażyć na patelni. Przystudź.
- Groszek przelej wrzątkiem – wystarczy, że się lekko sparzy, nie wymaga gotowania.
- W dużej misce wymieszaj szpinak, cebulę pokrojoną w piórka, groszek, plasterki rzodkiewki i szczaw.
- W niewielkim naczyniu wymieszaj energicznie składniki dressingu – musztardę, miód, ocet, sól, pieprz i oliwę. Jeśli dressing okaże się zbyt gęsty, dodaj 1-2 łyżki wody mineralnej.
- Do warzyw dodaj przestudzone ziemniaki – gorące ugotowałyby szpinak – i polej dressingiem na krótko przed podaniem. Wymieszaj, aby wszystkie składniki pokryły się sosem.
- Posyp poszarpanym koperkiem.



# Smacznego!!!



Oddając się **wakacyjnym** rozrywkom, nie można zapominać o bezpieczeństwie. Nawet podczas spokojnego, rodzinnego wypoczynku możemy napotkać pewne zagrożenia. Co zrobić, aby uniknąć niepotrzebnego stresu i zmartwień? Jak przygotować się do podróży? Jakie zagrożenia czekają na nas w górach, a jakie nad morzem? Przedstawiamy Wam listę porad, które pomogą bezpiecznie spędzić wczasy.

### **Bezpieczeństwo w czasach pandemii**



Żyjemy w czasach pandemii. **Koronawirus** nie zniknął, a stał się stałym elementem naszej codzienności. W związku z zagrożeniem zakażeniem, podczas wypoczynku należy pamiętać o stosowaniu się do **wytucznych, zapewniających bezpieczeństwo**.

Po pierwsze należy przestrzegać zasady zachowywania **dystansu społecznego**. Obecnie odgórne zalecenia mówią o odstępnie 1,5 metra od innych osób. Ponadto, jeśli dane miejsce jest tłoczne, powinno się zasłonić nos i usta, np. zakładając maseczkę.

Po drugie, istotna jest **dezynfekcja**. Zwiedzając atrakcje, turyści dotykają wielu różnych elementów (np. przyciski, poręcze, łańcuchy w górach), na których mogą znajdować się części wirusa. Należy więc pamiętać o regularnym myciu rąk oraz ich dezynfekcji.

**Obiekty noclegowe**, w których planowany jest wypoczynek, powinny natomiast zapewnić gruntowne sprzątnięcie pokoi, dezynfekcję powierzchni użytkowych, a personel, obsługujący gości musi być wyposażony w skuteczne środki ochrony (maseczki, przyłbice).

W celu uzyskania aktualnych informacji warto śledzić **rządową stronę**, na której publikowane są aktualne komunikaty podawane przez **Ministerstwo Zdrowia** oraz **Główny Inspektorat Sanitarny**. Jeśli chcecie poznać więcej zasad podróżowania w związku z panującą pandemią, to zachęcamy do lektury naszego "**Dekalogu bezpiecznego turysty**".

### **Ochrona przed słońcem**



Wakacje nierozłącznie kojarzą się ze słońcem i wysokimi temperaturami. Wygrzewanie się w ciepłych promieniach jest dobrym sposobem na relaks. Należy jednak zachować rozwagę i pamiętać o tym, że **słońce w dużych dawkach może być niebezpieczne**.

Długotrwałe przebywanie na słońcu może prowadzić do **udar ciepłego**, który objawia się m.in.: kurczami mięśni, osłabieniem, złym samopoczuciem i bólem głowy. Przegrzaniu organizmu **można zapobiec**, nosząc lekkie ubrania, regularnie się nawadniając oraz pamiętając o nakryciu głowy. Dobrym pomysłem jest robienie przerw w opalaniu, czy plażowaniu. Chowając się na chwilę do osłoniętego miejsca, dajemy organizmowi szansę na ochłodzenie.

Drugim niebezpieczeństwem związanym ze słońcem jest **ryzyko oparzeń**. Wskazane jest unikanie długotrwałej ekspozycji na intensywne promieniowanie oraz stosowanie środków ochronnych. Należy zabezpieczać skórę, stosując kremy z wysokimi **filtrami UV** oraz oczy, zakładając okulary przeciwsłoneczne.

## **Bezpieczeństwo danych**



Wiele osób obawia się wakacyjnych **kradzieży**, ale mało kto zdaje sobie sprawę, że jej przedmiotem mogą być nie tylko portfel, czy torebka, a również nasze **dane osobowe**.

Będąc na wakacjach, możemy korzystać z różnych wypożyczanych atrakcji, np. gokartów, rowerów i kajaków. Osoba, która prowadzi wypożyczalnię, często oczekuje oddania w zastaw sprzętu dowodu osobistego. Niestety wielu turystów godzi się na to, nie mając świadomości, iż **jest to działanie niezgodne z prawem!**

Zostawianie obcej osobie dowodu osobistego może grozić **kradzieżą tożsamości**, a następnie np. wykorzystaniem danych do zaciągnięcia kredytów. Według znawców prawa, aby wypożyczalnia zabezpieczyła się na wypadek dochodzenia roszczeń przy uszkodzeniu przez nas sprzętu, wystarczające jest **spisanie danych** z dokumentu. Możliwe jest również żądanie **kaucji**, ale w żadnym wypadku **nie jest dozwolone zabieranie dokumentu tożsamości**.

**Urząd Ochrony Danych Osobowych** przestrzega, aby nie dać się nabrać oszustom. UODO opublikował też **zasady** troski o bezpieczeństwo danych, z którymi warto się zapoznać przed wakacyjnym wyjazdem.



## Bezpieczeństwo nad wodą



Morza, rzeki i jeziora kuszą możliwością orzeźwiającej kąpieli oraz skorzystania z różnorodnych atrakcji. Przebywając nad wodą, należy jednak zachować szczególną ostrożność.

**Polacy nie zachowują wystarczającej rozwagi**, co ma odbicie w liczbie dramatycznych zdarzeń. Statystyki są zatrważające – w ciągu tylko pierwszych 7 dni lipca w Polsce utonęło **21 osób**.

Pierwszą, podstawową zasadą bezpieczeństwa nad wodą jest to, by **nie spożywać alkoholu**. Trunki w połączeniu z wysokimi temperaturami stają się złym doradcą. Będąc pod wpływem napojów wysokokowych, człowiek nie jest w stanie racjonalnie oceniać sytuacji i swoich możliwości, co prowadzi do niepotrzebnej brawury, mającej często tragiczne skutki.

Drugą zasadą **jest kąpanie się tylko w miejscach do tego wyznaczonych**: na strzeżonych i bezpiecznych **kąpieliskach**. Korzystanie z odludnych miejsc i wchodzenie do zbiornika, który nie jest strzeżony, może przynieść tragiczne skutki. Prądy, podwójne dna, wiry – wszystkie te rzeczy mogą prowadzić do problemów z utrzymaniem się na powierzchni. W przypadku niestrzeżonych kąpielisk nie ma osoby, która mogłaby rozpocząć akcję ratunkową.

Ponadto, szczególną ostrożność należy zachować, przebywając nad wodą **w towarzystwie dzieci**. Zabierając ze sobą pociechy, należy zagwarantować im odpowiednią opiekę, nie można pozwolić sobie na choćby chwilę nieuwagi.

## Bezpieczeństwo w górach



**Góry** to wspaniałe miejsce na wakacje, ale każdy, kto choć raz je odwiedził, wie, że szlaki bywają wymagające, a pogoda potrafi być kapryśna.

Dynamiczne zmiany warunków pogodowych, a w tym gwałtowne burze, silny wiatr, opady oraz wahania temperatury są naturalnymi cechami **klimatu górskiego**. Przed wyruszeniem w trasę należy dokładnie sprawdzić **prognozę pogody** oraz informacje o szlakach, którymi mamy zamiar wędrować. Nie powinno wyruszać się na wycieczkę, wiedząc, że zapowiadane jest załamanie pogody.

Przed wyprawą w góry, należy przygotować **odpowiedni ubiór** – najlepiej zabrać ze sobą różne zestawy ubrań, które będą sprawdzały się w każdych warunkach pogodowych. Ważne jest również dobranie komfortowego **obuwia**, które będzie dobrze trzymało się podłoża i zapewni stopom pełną ochronę.

**W samych górach nie wolno schodzić ze szlaku**, można bowiem wkroczyć na tereny niebezpieczne (np. strome, niezabezpieczone bądź z występującymi na nich dzikimi zwierzętami) lub chronione.

Zawsze należy stosować się do wszystkich **nakazów i informacji**, które wydają lokalne służby.

### Co zrobić w przypadku zagrożenia?



Jeśli znajdziesz się w sytuacji **zagrożenia**, dojdzie do wypadku lub doznasz poważnego urazu, niezwłocznie zgłoś się po pomoc do odpowiednich służb. W takich przypadkach liczy się czas, dlatego nie warto zwlekać! Podstawowym numerem, który powinno się zachować w pamięci, jest ogólnoeuropejski numer alarmowy **112**, który łączy nas z **Centrum Powiadamiania Ratunkowego**.

### **Pozostałe numery alarmowe funkcjonujące w Polsce:**

- 999 – Pogotowie Ratunkowe
- 998 – Państwowa Straż Pożarna
- 997 – Policja (numer przekierowywany jest na 112)
- 987 – Centrum zarządzania kryzysowego
- 991 – Pogotowie energetyczne
- 992 – Pogotowie gazowe
- 993 – Pogotowie ciepłownicze
- 994 – Pogotowie wodno-kanalizacyjne
- 995 – Komenda Główna Policji – system Child Alert
- 996 – Centrum Antyterrorystyczne

## DZIEŃ PSA

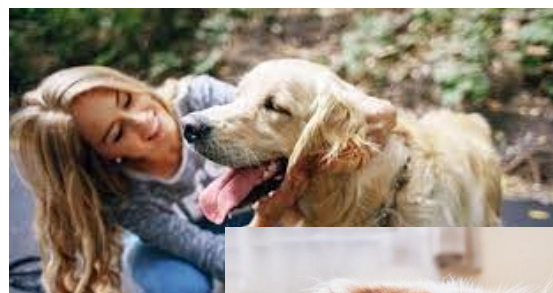


*Międzynarodowy Dzień Psa to święto wszystkich psów, rasy mieszanej i czystej. Dzień został ustanowiony w 2004 roku i obchodzony jest na całym świecie 26 sierpnia. Natomiast w naszym kraju świętujemy ten dzień 1 lipca.*

*W tym czasie większość osób udaje się, bowiem na wakacyjne urlopy i zdejmuje z siebie ciężar obowiązku opieki nad zwierzęciem. Wiele osób wciąż traktuje czworonogi w sposób wybitnie przedmiotowy, co prowadzi do narastającego problemu przeładowania schronisk i przytulisk. Jakie kroki należy poczynić, aby przeciwdziałać temu procederowi? Chyba każdy hodowca i miłośnik psów chciałby, aby ich święto było okazją do chwalenia się pupilami, a nie zaś do poruszania sprawy ich złego traktowania przez właścicieli.*

### **Jak obchodzić Dzień Psa?**

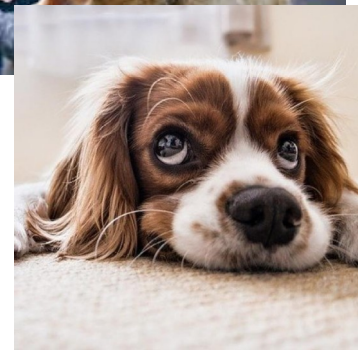
*Dzień psa, który wypada na samym początku sezonu urlopowego, ma wyculić na problem porzucania i zaginięcia zwierząt. Dlatego obchodząc go, warto pamiętać nie tylko o rozpieszczaniu swojego pupila, ale też o wizycie w schronisku.*



### **Ciekawostki!**

#### **Jak liczyć wiek psa?**

*Inaczej jednak przebiega przeliczenie wieku u szczeniąt, a inaczej u dorosłych osobników. Jednorocznego psa można porównać do nastolatka w wieku 10-15 lat, dwuletniego psa do 25-latkę. Każdy kolejny rok życia pupila odpowiada mniej więcej 4-5 latom życia człowieka.*



#### **Dlaczego pies wyje?**

*Wycie psa z pewnością zauważa każdy właściciel czworonoga. Psy są spokrewnione z wilkami i ich wycie niekiedy może oznaczać nawoływanie pozostałych członków stada - w tym również domowników. Dlatego też często zdarza się, że pupil wyje, gdy nikogo nie ma w domu - w ten sposób informuje, że czeka na przybycie bliskich. Pies może wyć również kiedy czuje niepokój, gdy jest chory lub w wyniku złego wychowania. **Dlaczego pies liże?***

*Twój pies Cię liże? Liżąc Cię, pupil komunikuje, że Cię lubi. To swoista oznaka czułości, tęsknoty i szacunku.*

# Wakacyjny Horoskop

## Baran

Dla każdej osoby urodzonej pod tym znakiem niezwykle ważne jest pozostawanie w ciągłym ruchu. Baran zwyczajnie nie cierpi stać w miejscu – zarówno dosłownie, jak i metaforycznie. **Jest z natury aktywny i ciągle do czegoś dąży.**

## Byk

Byk posiada zazwyczaj jasne cele, skrupulatnie wytyczone i zaplanowane. Wszystkie swoje zadania podporządkowuje harmonogramowi prowadzącemu go do ostatecznego sukcesu w dziedzinach, które dla siebie wybrał.

## Bliźnięta

Zodiakalne Bliźnięta zawsze chcą wiedzieć, co się wokół nich dzieje, i z pewnością nie będą siedziały z boku, kiedy pojawi się okazja przeżycia wspaniałej przygody.

## Rak

Człowiek urodzony pod znakiem zodiakalnego Raka jest pełnym sprzeczności osobnikiem. Charakteryzuje się ogromną zmiennością nastrojów. W dodatku jest niezwykle wrażliwy, więc łatwo można go obrazić.

## Lew

Człowiek urodzony ze słońcem w znaku Lwa uwielbia być w centrum uwagi. Kiedy oczy wszystkich są na niego zwrócone, Lew czuje się w swoim żywiole. Pragnie być podziwiany, a nawet hołubiony.

## Panna

Poznaj tajemnice swojej duszy za pomocą astrologii. Odkryjesz w ten sposób rzeczy, które dotąd były ci nieznane. Wystarczy szybki wgląd w horoskop, by poprawić jakość swojego życia.

## Waga

Osoba urodzona ze słońcem w znaku Wagi jest zazwyczaj bardzo inteligentna i posiada dość szeroką wiedzę. Uwielbia długie dyskusje i nie ogranicza jej zakres tematyczny.

## Skorpion

Najważniejszą rzeczą, jaką musimy wiedzieć o Skorpionie, jest fakt, iż to niezwykle tajemnicza osobowość. Właściwie chyba nie ma bardziej tajemniczego człowieka w całym zodiaku.

## Strzelec

Zodiakalny Strzelec to istota, w której ścierają się dwie sfery - duchowa i fizyczna. Niezależnie od wszystkiego musi ona znaleźć sposób na ich pogodzenie. W przeciwnym razie może mieć bardzo trudne życie, o osiągnięciu spełnienia nie wspominając.

## Koziorożec

Koziorożec to największy konserwatysta w całym zodiaku. Wszelkie zmiany są przez niego zawsze niemile widziane.

## Wodnik

Oto jeden z największych wizjonerów całego zodiaku. Wodnik daleko wybiega myślami w przyszłość, nie obawia się również działać w celu odkrywania nowych rzeczy. Bez wahania zanurza się w szczegółowe badanie wszechświata

## Ryby

Ludzie urodzeni ze słońcem w znaku Ryb to prawdziwi cierpiętnicy. Mają zwykle bardzo niskie mniemanie o sobie i za nic w świecie nie potrafią siebie naprawdę docenić. Uważają, że wszyscy dookoła są lepsi.

hacznie nastawiony do życia oraz zabiegający o uwagę.

Skład redakcji: M. Filipek, B. Maczuba, M. Marzec, N. Michaek, W. Płoska, W. Senderski, J. Tracz, M. Ulatowska, R. Zabielski, S. Lato.