

OKNO SZKOŁY

GAZETKA DLA RODZICÓW



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 9
im. dr Mikołaja Witczaka
44-330 Jastrzębie-Zdrój
ul. 11-go Listopada 4
tel/fax (32)476-13-89
www.zssp.jastrzebie.pl
oknoszkoly.zssp@onet.pl

Numer 5 marzec / kwiecień 2015

Okiem psychologa

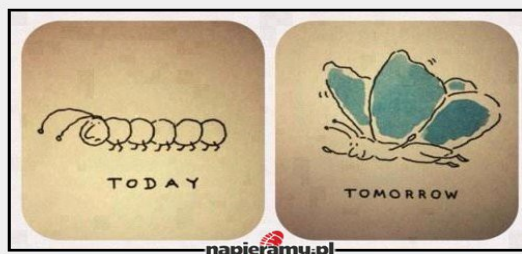
„... I można przyjść do Mamy, przytulić się i powiedzieć - Mamo, dostałem dwóję...”

– to akurat spontaniczne słowa jednego z naszych uczniów ☺ które mnie bardzo urzekły i wzruszyły. Moc bezwarunkowej akceptacji i więzi jest ogromna. Często dzieci boją się swoich rodziców. Boją się kary, albo boją się, że rodzic będzie smutny (a przecież to jest rolą rodzica zapobiegać nadmiernemu smutkowi dziecka i opiekować się nim, a nie odwrotnie!), nie znajdują przestrzeni dla dzielenia się swoimi niepowodzeniami, albo i w ogóle przeżyciami. Przecież znamy to – Poczekaj, aż tylko ojciec przyjdzie z pracy! (a odraczanie kary jeszcze wzmacnia strach, napięcie); - Tak się staram dla Ciebie, a Ty to wszystko marnujesz... Itd. itd. Życie, w którym czasem najcieplejsze słowa płyną z telewizora, który nie gaśnie nawet w Wigilię. I tym sposobem można zablokować kontakt z dzieckiem i dopomóc mu, by nauczyło się kłamać, maskować prawdziwe uczucia, myśli. A przecież nawet jeden posiłek dziennie zjedzony razem, rodzinie wspólnie, bez telewizji, gdzie po prostu można opowiedzieć o sobie, popatrzeć w oczy, nie oceniając tylko ciesząc się tym, że ktoś jest, pomaga znajdować nadzieję na szczęście w kontakcie i bliskości. Hanna Olechnowicz pisała o zjawisku, gdzie nawet tylko częste wypowiedzenie imienia dziecka, bez żadnej oceny, ale z akceptacją, z przekazem sympatii i życzliwości było

właściwie kluczym czynnikiem uzdrawiającym z wycofania, apatii... A nawet w poczuciu bezradności, problemów wychowawczych, –jeśli zależy nam na dziecku, na bliskiej osobie - do tego, by popatrzeć życzliwie, zapewnić o swojej obecności i chęci pomocy, chęci wysłuchania (!) – nie potrzeba żadnych szczególnych umiejętności, tylko przekonania, że to ma sens. Ilu z nas i jak, może odnieść te słowa do naszych życiowych sytuacji, czy we wspomnieniach z dzieciństwa, czy w doświadczeniu własnego bycia opiekunem – „I można przyjść do Mamy...”...? Z.B

W numerze:

- 1. Okiem psychologa**
- 2. Innowacje pedagogiczne w naszej szkole**
- 3. Kulinaria**
- 4. BHP w szkole**
- 5. Przygotowania do XV Parady Smoków**



Nigdy nie trać nadziei

bo nie wiesz co przyniesie jutro.

Wiosenne przestanie...

Innowacje pedagogiczne w naszej szkole



INNOWACJA PEDAGOGICZNA „DOTKNIJ TEATRU- ODSZUKAJ SIEBIE” elementy techniki czarnego teatru (blacklight theatre i uv)

autor mgr Ewa Szymańska- Kirszniok

Innowacja „ **Dotknij teatru**” realizowana jest na zajęciach kształtujących kreatywność w Szkole Przysposabiającej do Pracy. Uczniowie w ramach innowacji realizują ćwiczenia i aktywności, które pozwolą im uwierzyć w siebie i poznać swoje ograniczenia oraz możliwości, a także silniej wiązać się z grupą realizując zadania plastyczne, muzyczne i teatralne.

2. Czym charakteryzuje się innowacja ?

Dlaczego właśnie „ czarny teatr”? Metoda ta stworzona przez Ivana Sivinowa, twórcy teatru lalek w Bułgarii, oparta na starej technice cieni z Dalekiego Wschodu, pozwala aktorowi na całkowitą anonimowość. Choć jest on ukryty, odgrywa rolę ożywającego rekwizytu -wprowadzając widza w grę iluzji i złudzeń optycznych. Widowisko łączy w sobie teatr, plastykę, muzykę i ruch. Stymuluje więc polisensorycznie (wielozmysłowo) osobę aktora, ale również widza.

Technika ta może być stosowana we wszystkich grupach osób niepełnosprawnych, bez względu na stan zdrowia. Po opracowaniu tematyki i wykonaniu rekwizytów z określonego materiału scenicznego uczniowie wykonują

małą etiudę lub spektakl na scenie w oświetleniu UV.

Nie jest wymagana dodatkowa organizacja sali- nasza szkolna sala teatralna posiada zaciemnienie całkowite, nagłośnienie , oświetlenie teatralne i UV (z bezpiecznymi filtrami), statywy oraz wydzieloną scenę do improwizacji.

W tak zaciemnionej sali „ niewidzialni uczniowie” poruszają rekwizytem, tkaniną, dłonią w rękawiczce, a dzięki zjawisku fizycznemu odbicia światła w lampie nadfioletowej uzyskują niesamowity blask, efekt fluorescencji i skupiają swoją uwagę. Nie bez powodu takie światło wykorzystuje się również w salach „ Doświadczenia świata” (Snoezelen).

JAK INNOWACJA „ DOTKNIJ TEATRU” WPŁYNIE NA MOJE DZIECKO – PYTA RODZIC ?

Rozwija indywidualne zdolności,
zainteresowania oraz aktywność twórczą.

Wspomaga wszechstronnie i harmonijnie rozwój ucznia.

Kształtuje kompetencje społeczne, zdolności adaptacyjne i nabywanie nowych umiejętności umożliwiających samodzielne, niezależne funkcjonowanie.

Kształtuje zainteresowania i ujawnia zdolności, w szczególności zdolności muzyczne, plastyczne i ruchowe.



**INNOWACJA PEDAGOGICZNA
POMAGAJĄC INNYM , POMAGAM SOBIE
- pierwsze kroki na rynku pracy w ramach
wolontariatu integracyjnego**

Mając na uwadze dobro naszych uczniów postanowiliśmy stworzyć program, który pozwoli im poznać rynek pracy, integrować się ze społeczeństwem, a jednocześnie nieść pomoc i wykonywać proste prace w ramach wolontariatu. Wolontariat - dobrowolna, bezpłatna, świadoma działalność na rzecz innych, wykraczająca poza związki rodzinno – koleżeńsko - przyjacielskie. (źródło: Centrum Wolontariatu w Warszawie).

Jak pisze wybitny polski psycholog prof. R. Ossowski: *Praca jest wartością, która umożliwia jednostce pełne uczestnictwo w życiu społecznym. Zapewnia jej materialne warunki egzystencji, określa rolę i status w ramach organizacji społecznej. Należy podkreślić, że praca oprócz funkcji ekonomicznej spełnia też wiele innych – jest warunkiem, okazją lub sposobem realizacji wielu potrzeb pozaekonomicznych. Coraz częściej w przypadku choroby i niepełnosprawności dostrzega się znaczenie pracy jako elementu rehabilitacji społecznej.* Zajęcia prowadzone w ramach innowacji mają na celu uzmysłowienie uczniom ich mocnych stron oraz przygotowanie do możliwie pełnego i samodzielnego życia w społeczeństwie. Uzupełnią w praktyczny sposób prowadzone w szkole działania z zakresu preorientacji zawodowej. Wolontariat integracyjny jest nową formą, która polega na angażowaniu w działania społeczne osób niepełnosprawnych. Na dzień dzisiejszy brakuje programów oraz wyznaczników, niezbędnych do realizacji i wdrażania takiego wolontariatu przez organizacje. W Polsce istnieje zaledwie kilka instytucji, które odważyły się na zorganizowanie wolontariatu integracyjnego. Stowarzyszenie „Człowiek w potrzebie – wolontariat Gorzowski”

w Gorzowie Wielkopolskim w ramach zajęć odbywających się w Warsztatach Terapii Zająciowej promuje wolontariat jako formę rehabilitacji i aktywizacji zawodowej. Głównym założeniem jest wszechstronne wsparcie poprzez pokazanie celu życia, stworzenie planu kariery zawodowej oraz urealnienie obrazu siebie..(źródło:Mariusz Kołodziejski PPPW „Centerko”)

Realizując założenia innowacji pragniemy jednocześnie przenieść dobre praktyki na teren Jastrzębia – Zdroju.

Celem innowacji jest

aktywizacja osób niepełnosprawnych;
poszerzenie zakresu kwalifikacji zawodowych osób niepełnosprawnych dzięki pracy w formie wolontariatu
poszukiwanie, dostosowanych do indywidualnych możliwości i predyspozycji uczniów, miejsc pracy
wzrost poziomu pewności siebie wolontariuszy;
poznanie i umiejętność poruszania się na rynku pracy ;
uświadamianie sobie własnych słabych i mocnych stron;
zwalczanie wykluczenia społecznego i marginalizacji osób niepełnosprawnych;
wzrost zaangażowania w wolontariat mieszkańców i instytucji w dzielnicy „Zdrój” oraz poprawa jakości usług oferowanych przez instytucje udzielające pomocy
dzięki pracy wolontariuszy oraz promocji idei wolontariatu.

Autorzy: K. Kozubska – Kogut i W. Podruczny

*Jeżeli znają Państwo osoby starsze,
samotne , niepełnosprawne,
potrzebując pomocy ,
prosimy o kontakt !*

„SZKOŁA GOTOWANIA, CZYLI WYCHOWANIE PRZESZTUKĘ KULINARNĄ”

Dzięki rozmowom z uczniami i ich rodzicami, wieloletniej praktyce pedagogicznej oraz codziennym obserwacjom potrzeb uczniów, dostrzegaliśmy konieczność zrealizowania zajęć, które pozwolą im nabyć praktyczne umiejętności kulinarne, uwierzyć w siebie i poznać swoje ograniczenia oraz możliwości. Zauważyliśmy również, iż rodzice naszych podopiecznych wykazują duże zainteresowanie uczestnictwem w zajęciach gastronomicznych, aby podnieść swoje umiejętności kulinarne i wzbogacić domowe jadłospisy. Zaplanowane przez nas szkolenia dietetyczne pozwolą także na wdrożenie zasad racjonalnego żywienia i podniosą świadomość zdrowotną uczniów i ich rodziców. Zajęcia zostaną wzbogacone poprzez wykorzystanie technologii informacyjno – komunikacyjnej.

Czym charakteryzuje się innowacja?

„Sztuka gotowania, czy pasja jedzenia?”

Czy gotowanie jest dla nas tylko koniecznością, a jedzenie zaspokajaniem głodu? A może przenosi nas w inne miejsce i czas, budzi wspomnienia, krzepi serce, zaostrza apetyt na codzienne uciechy, wpływa na jasność myślenia? Czy oddawanie się kulinarnej sztuce wyraża radość życia?

Takie pytania często pojawiają się w naszym codziennym myśleniu, zdominowanym przez rozliczne programy kulinarne. Gotowanie stało się modne, paradoksalnie być może, dlatego, że mamy na nie coraz mniej czasu. Tym bardziej, że rzadko gotujemy razem z dziećmi. Może nadszedł czas by zmienić te nawyki?

Kształcenie gastronomiczne w naszej placówce wprowadza starszych wychowanków w podstawowe tajniki przyrządzania posiłków. Uczą się kroić, smarować, mieszać składniki i preparować gotowe pasty, wywary, potrawy warzywne i mięsne. Jednak ich naturalnym dążeniem, wzmacnianym przez nauczycieli, jest wzbogacanie domowych jadłospisów o proste, a jednak oryginalne przepisy Akulinarne. Uczniowie chętnie podejmują takie zadania

i dzielą się w domu rodzinnym swoimi wrażeniami i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć. Rodzice uczniów wielokrotnie sygnalizują nam nauczycielom, iż chętnie wzięliby udział we wspólnym gotowaniu, a szczególnie w zajęciach gastronomicznych przeznaczonych specjalnie dla nich. Oni też chcieliby urozmaicić domowe menu i wprowadzić ciekawe przepisy kulinarne.

Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom postanowiliśmy stworzyć program, który rozwinie pasje kulinarne zarówno naszych uczniów, jak i ich rodziców. Zamierzamy wprowadzić do kalendarza szkolnego wspólne, pokoleniowe gotowanie oraz odrębne warsztaty gastronomiczne dla rodziców naszych podopiecznych. Chcemy przy tym mieć zawsze na uwadze estetykę podania potraw oraz przestrzeganie zasad higieny podczas zajęć. Czyste ręce, odzież ochronna, ale i pięknie nakryty stół to niezbędne wymogi sztuki kulinarnej. Wraz ze starszym pokoleniem zamierzamy przyrządzać okolicznościowe potrawy z okazji świąt, uroczystości rodzinnych, bądź szkolnych. Rozwijając pasje kulinarne nie możemy też zapominać o edukacji zdrowotnej. Edukacja zdrowotna jest nieodłącznym elementem promocji zdrowia. Wiele schorzeń, tzw. chorób cywilizacyjnych, związanych jest ściśle z niewłaściwym stylem życia, stresem dnia codziennego, brakiem dostatecznej ilości ruchu na powietrzu i wadliwym odżywianiem. Przekarmianie, a jednocześnie niedożywienie na skutek spożywania nadmiernej ilości pokarmów pozbawionych odpowiedniej informacji biologicznej, wyjąłkownych, wielokrotnie przetworzonych i naszpikowanych konserwantami oraz innymi szkodliwymi dodatkami powoduje nieustanne zwiększanie toksycznych złogów w naszych organizmach. Jest również przyczyną powstawania otyłości, cukrzycy czy innych schorzeń cywilizacyjnych. Chcemy, więc podnieść świadomość zdrowotną naszych podopiecznych i ich rodziców poprzez profesjonalne porady dietetyczne, prelekcje, działania praktyczne w oparciu o tzw. „Mądry stół”, tak, aby uodpornić i wzmocnić młode organizmy oraz uniknąć błędów dietetycznych na przyszłość.

Sztuka kulinarna w połączeniu z promocją zdrowia będzie wyznacznikiem naszych działań innowacyjnych. Realizując te założenia programowe planujemy wprowadzić do szkolnego harmonogramu:

1. Przygotowanie II śniadań dla uczniów i przez uczniów zgodnie z myślą przewodnią: „Śniadanie daje moc”
2. Prowadzenie szkoleń przez wykwalifikowanych dietetyków dla uczniów i ich rodziców. Szkolenia te podniosą świadomość zdrowotną uczestników w zakresie zdrowego odżywiania, komponowania jadłospisów, postępowania w przypadku otyłości, cukrzycy, anoreksji, celiakii.
3. Praktyczne zastosowanie porad dietetycznych podczas otwartych zajęć kulinarnych pt: „Mądry stół”
4. Wykorzystanie technologii informatyczno – komunikacyjnej do stworzenia bloga kulinarnego na szkolnej stronie internetowej, zawierającego przepisy, porady dietetyczne, zdjęcia i bieżące informacje o realizacji programu

Nasza „Szkoła Gotowania” będzie rozbudzała pasję kulinarne uczniów koncentrując się na wydarzeniach gastronomicznych, które w sposób cykliczny będą prezentowane społeczności szkolnej. Znane, jako Dni określonych potraw staną się jednocześnie sprawdzianem umiejętności uczniów i zaproszeniem do wspólnej degustacji.

Cele ogólne innowacji pedagogicznej

1. Rozwijanie znajomości sztuki kulinarnej i związanych z nią wrażeń estetycznych
2. Zachęcanie do podejmowania działań twórczych i pokonywania trudności
3. Podnoszenie samooceny uczniów i poczucia własnej wartości
4. Rozwijanie umiejętności społecznych,

pracy w grupie i wzajemnej pomocy

5. Wykorzystanie wiedzy i umiejętności uczniów do tworzenia nowych działań i pomysłów
6. Nabywanie nowych umiejętności umożliwiających samodzielne, niezależne funkcjonowanie
7. Aktywizacja uczniów i ich rodziców w trakcie wspólnych przedsięwzięć kulinarnych
8. Kształtowanie nawyków prawidłowego żywienia, wykorzystanie założeń zbilansowanej diety i świadomego odżywiania w edukacji zdrowotnej



*Zapraszamy na konsultacje
dietetyczne,
dobór właściwej diety
oraz
pomoc w ułożeniu
prawidłowego jadłospisu.*

Autorki : M. Reichman i A. Szymanek

INNOWACJA PEDAGOGICZNA

„Uczniowskie spotkania z e-matematyką”

Autor: Daria Gwardyś-Banasik

Kończąc szkołę uczniowie powinni posiadać wiele umiejętności koniecznych do samodzielnego życia, a także podjęcia pracy. Niewątpliwie dobrze utrwalone umiejętności matematyczne pomogą im podjąć wyzwania dorosłego życia. Przeprowadzone obserwacje, kontakty zawodowe, rozmowy z innymi nauczycielami matematyki i własne przemyślenia zrodziły pomysł wprowadzenia do naszej szkoły nieco innych metod nauczania niż tradycyjne. Biorąc pod uwagę wcześniejsze rozmowy z uczniami i ich pozytywne opinie na temat zmiany metod pracy na lekcjach matematyki oraz wychodząc naprzeciw oczekiwaniom współczesnego świata postanowiłam zaproponować realizację innowacji pedagogicznej w klasach IV-VI. Głównymi założeniami innowacji jest przygotowanie uczniów do zdobywania wiedzy z matematyki poprzez użycie nowoczesnych programów i technologii jednocześnie w sposób systematyczny i atrakcyjny przygotowanie do sprawdzianu po klasie szóstej. Chciałabym, aby dzięki tej innowacji uczniowie zauważyli potrzebę nauki matematyki i stwierdzili, że może to być ciekawą przygodą z wykorzystaniem technologii informacyjno-komunikacyjnej.

Cele szczegółowe:

- poznanie nowoczesnych metod pracy i zdobywania wiedzy poprzez stosowanie podczas lekcji matematyki programów komputerowych
- praktyczne zastosowanie matematyki
- opracowanie interaktywnych pomocy matematycznych
- rozwijanie umiejętności korzystania z programów edukacyjnych wspomagających naukę matematyki
- rozwijanie matematycznego myślenia
- rozwijanie umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji
- kształtowanie umiejętności stosowania matematyki w sytuacjach praktycznych
- przygotowanie uczniów do udziału w konkursach matematycznych
- zorganizowanie kolejnej edycji Konkursu Matematycznego w wersji multimedialnej
- wyrabianie u uczniów określonych umiejętności w zakresie pracy samodzielnej, pracy w grupie oraz parach.
- pobudzanie do systematyczności w pracy
- popularyzacja matematyki wśród uczniów

Elementami wspomagającymi naukę będą:

- tablica interaktywna-unikalna pomoc uatrakcyjnijająca prowadzenie lekcji, pozwalająca na jednoczesne korzystanie z niej dwóm uczniom, mobilizująca do pracy i motywująca do rywalizacji. Atutami tablicy są jej bogate zasoby matematyczne, możliwość korzystania z internetu, możliwość kopiowania.
- oprogramowanie matematyczne do samodzielnego uczenia się i nauczania
 - ćwiczenia interaktywne
- multimedialny program komputerowy, obejmujący materiał nauczania matematyki
 - prezentacje matematyczne



KULINARIA

Tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym

Składniki

ciasto na tartę:

- 250 g mąki
- 125 g masła
- 1 żółtko
- 50–60 g wody
- odrobina soli

nadzienie:

- 1 szklanka śmietanki kremówki 30%
- 2 jajka
- [1 ser pleśniowy Castello Danish Blue 60% kremowy 100 g](#)
- 300 g szpinaku
- 1 łyżka mąki pszennej
- pieprz, sól

Wykonanie

1. Mąkę przesypujemy na stolnicę, dodajemy żółtko, wodę, sól i masło i całość siekamy, a potem zagniatamy.

2. Wałkujemy (najlepiej na folii spożywczej lub papierze do pieczenia, wtedy ciasto nie będzie kleić się do blatu). Ostrożnie przenosimy do formy na tartę. Nakłuwamy dno widelcem w paru miejscach i wstawiamy do nagrzanego do 200°C piekarnika, na 20 minut.

3. Mieszmą śmietanę z mąką i jajkami. Dodajemy szpinak oraz doprawiamy zgodnie z upodobaniami.

4. Zalewamy tartę, na wierzch kładziemy pokrojone kawałki sera pleśniowego Castello Danish Blue 60% i wstawiamy na 25 minut do nagrzanego do 180 C piekarnika.

Smacznego !

Wiosna to czas, w którym nasze pociechy więcej czasu spędzają na placach zabaw, bawiąc się na różnego rodzaju drabinkach, huśtawkach czy jeżdżąc na rowerach. Podczas takich zabaw łatwo może dojść do kontuzji lub złamania kończyn. Zatem przedstawię Państwu kilka informacji dotyczących złamań i zasad udzielania pierwszej pomocy w ich przypadku.

Złamanie to przerwanie ciągłości kości, dzieli się je na [złamania otwarte](#) i zamknięte.

W przypadku złamań otwartych następuje przerwanie ciągłości skóry; przy złamaniach zamkniętych nie dochodzi do przerwania skóry. Złamania dzieli się również na złamania z przemieszczeniem (odłamy kostne ulegają przemieszczeniu) i bez przemieszczenia (odłamy kostne zostają na miejscu). Zwichnięcie z kolei to uszkodzenie ciała, w którym dochodzi do chwilowej bądź trwałej utraty kontaktu powierzchni stawowych. Niezależnie od rodzaju złamania czy zwichnięcia, konieczna jest interwencja [lekarza ortopedy](#). Warto jednak zapoznać się z zasadami udzielania pierwszej pomocy przy różnego rodzaju złamaniach, aby móc odpowiednio reagować do czasu wizyty u lekarza.

Objawy złamania różnią się w zależności od umiejscowienia i czynności danej kości, siły przyczepiających się do niej mięśni, typu złamania oraz rozległości szkód w tkankach miękkich. **Natychmiast po złamaniu pojawia się silny ból, który może nie ustępować i nasilać się przy próbach ruchu oraz przy ucisku miejsca urazu. Innym charakterystycznym objawem jest utrata czynności kończyny, kręgosłupa itp.**

Przy znacznym przemieszczeniu odłamów wyraźnie widoczne jest zniekształcenie miejsca, gdzie nastąpiło złamanie. Podkreślić należy, iż podejrzewając [złamanie ręki](#) lub złamanie nogi, nie wolno poruszać uszkodzoną kończyną. **Najważniejszą zasadą jest unieruchomienie uszkodzonego odcinka przed poruszaniem chorego.** W celu osłabienia szybkości narastania obrzęku, w miejscu złamania należy kończynę położyć nieco ponad poziomem serca. W celu zmniejszenia obrzęku można okładać

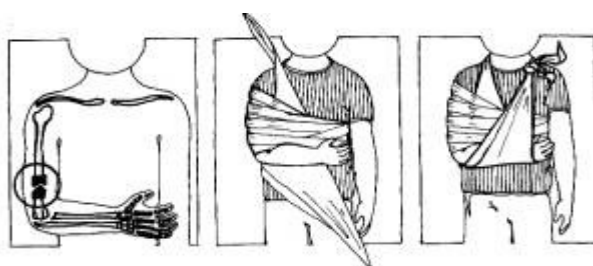
unieruchomioną część ciała lodem. Kończynę górną unieruchomić można najprościej poprzez podwieszenie jej na chuście trójkątnej lub zawieszenie na szyi za pomocą bandaża.

W przypadku złamania kości przedramienia wystarczy unieruchomienie w krótkiej szynie sięgającej od stawu łokciowego do palców.

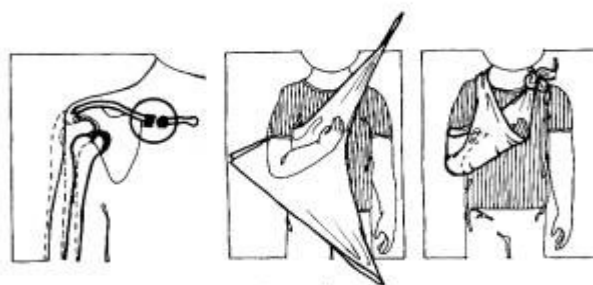
W przypadku uszkodzenia kości udowej unieruchamiamy kończynę od biodra do kostki. W przypadku złamania kości goleni – od powyżej kolana do pięty. Szynę obwiązujemy zwykłymi opaskami gazowymi lub elastycznymi.

NAWET PRZY PODEJRZENIU ZŁAMANIA ZAWSZE KONTAKTUJEMY SIĘ Z LEKARZEM!

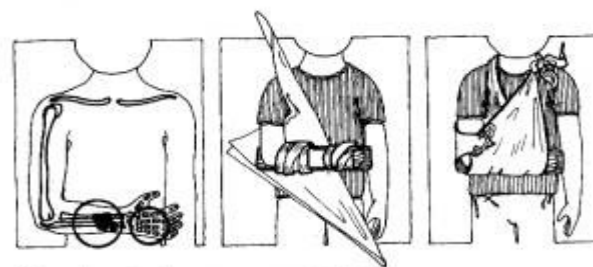
Przykłady unieruchomienia kończyny górnej



Zabezpieczenie złamanego ramienia



Zabezpieczenie złamanego obojczyka



Zabezpieczenie złamanego przedramienia

Z poważaniem Służba bhp
A. Komorowski



XV Wielka Parada Smoków w Krakowie

30 - 31 maja odbędzie się w Krakowie jubileuszowa, XV Parada Smoków. Tegoroczna impreza będzie przebiegać pod hasłem: SMOKI Z CZTERECH STRON ŚWIATA. Organizator, którym jest krakowski Teatr Groteska, pragnie przybliżyć zarówno uczestnikom jak i widzom Parady nieprzebrane bogactwo kultur – dając tym samym dowód naszego zrozumienia i szacunku dla ich odmienności i różnorodności.

Nasza szkoła, zachęcona i zdopingowana ubiegłorocznym sukcesem (III nagroda w kategorii szkół) ponownie zamierza wziąć udział w Paradzie. Przed nami dużo pracy, ale i dobrej zabawy, podczas przygotowywania 4 metrowego, azteckiego smoczyska Quetzalcoatla.

Wszystkich chętnych zapraszamy do wsparcia naszego przedsięwzięcia i udziału w jednej z największych imprez plenerowych.

Smoczy opiekunowie :)

Ubiegłoroczny laureat
Carbon



