



PKO Bank Polski

SMAKOWITE SKO

czyli garść przepisów na udane SKO
w Twojej szkole

SZANOWNI PAŃSTWO!

PKO Bank Polski od ponad 75 lat prowadzi program Szkolnych Kas Oszczędności. To najstarszy i największy w Polsce program edukacji finansowej najmłodszych uczniów. SKO zawdzięcza tak duży sukces przede wszystkim zaangażowaniu tysięcy nauczycieli. To właśnie dzięki ich codziennej pracy kolejne pokolenia młodych Polaków uczą się oszczędzania i przedsiębiorczości.

Cieszymy się, że rośnie popularność programu SKO. Z każdym tygodniem przyłączają się do nas nowe szkoły. Właśnie z myślą o nowych uczestnikach przygotowaliśmy krótki poradnik, w którym zawarliśmy szereg ciekawych pomysłów na działania w ramach Szkolnej Kasy Oszczędności. Mamy jednak nadzieję, że również dotychczasowi opiekunowie SKO odnajdą w tej publikacji ciekawe inspiracje. Przedstawiona lista jest zbiorem przykładowych pomysłów na aktywność w ramach SKO – więcej mogą Państwo odnaleźć na platformie blogowej www.szkolneblogi.pl, na którą serdecznie zapraszamy.

SKO to przede wszystkim praktyczna nauka oszczędzania, przedsiębiorczości i zarządzania środkami finansowymi. I choć ekonomia jest poważną nauką, jesteśmy przekonani, że edukacja finansowa może odbywać się również poprzez atrakcyjne dla dzieci gry i zabawy. To właśnie z tego względu niniejszy poradnik przygotowaliśmy z lekkim przymrużeniem oka – w konwencji przepisów kucharskich. Mamy nadzieję, że dzięki Państwa pomysłowości i zaangażowaniu edukacja finansowa okaże się dla wszystkich uczniów smaczkowitą i syczącą potrawą. Z niecierpliwością czekamy również na Państwa przepisy!

Życzymy samych udanych wypieków!
Zespół SKO PKO Banku Polskiego

SPIS TREŚCI

WIEDZA PONAD WSZYSTKO

Potrawa 1	SZKOLNY BLOG	4
Potrawa 2	INFORMATOR DLA RODZICÓW	6
Potrawa 3	KONKURS Z WIEDZY EKONOMICZNEJ	8
Potrawa 4	WYCIĘCZKA DO ODDZIAŁU PKO BANKU POLSKIEGO	10

POMAGAMY!

Potrawa 5	POTRAWA Z NAKRĘTEK BUTELEK	12
Potrawa 6	DOKARMIANIE ZWIERZĄT	14
Potrawa 7	PACZKA SERCA NA ŚWIĘTA	16
Potrawa 8	AKCJA CHARYTATYWNA „GÓRA GROSZA”	18

KONKURSY, KONKURSY, KONKURSY

Potrawa 9	KONKURS „MOJA KARTA”	20
Potrawa 10	KONKURS NA SKARBONKĘ	22
Potrawa 11	KONKURS „MODNY STRÓJ „WYCZAROWANY Z ODPADÓW”	24
Potrawa 12	KONKURS NA BAJKĘ O OSZCZĘDZANIU	26
Potrawa 13	KONKURS PLASTYCZNY OSZCZĘDZAM W SKO, BO MARZĘ O...	28

PRZEDSIĘBIORCZY UCZNIOWIE

Potrawa 14	DYSKOTEKA SZKOLNA	30
Potrawa 15	ZWIEDZANIE KRAJU TANIM KOSZTEM	32
Potrawa 16	RENOWACJA SPRZĘTU NA TERENIE SZKOŁY	34
Potrawa 17	SŁODKIE PIĄTKI	36
Potrawa 18	SZKOLNY ZESPÓŁ	38
Potrawa 19	GAZETKA SZKOLNA	40
Potrawa 20	ANDRZEJKI ZE STOISKIEM SKO	42

WIEDZA PONAD WSZYSTKO

Potrawa 1

SZKOLNY BLOG

Czas przygotowania: 2 godz.

Czas kosztowania: cały rok

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- 1 komputer z dostępem do internetu
- szczypta wpisów
- garść komentarzy

Sposób przygotowania:

Potrawa „Szkolny blog” to bardzo modna ostatnio kuchnia wirtualna. Wymaga niewielu składników, ale za to mnóstwo kreatywności i innowacyjności, które pozwalają wyróżnić otrzymany smak spośród tysiąca.

Jako podstawę bierzemy stronę: www.szkolneblogi.pl. Ma do wyboru mnóstwo przypraw, dodatków, ozdób i innych, wszystko zależy od smaku, jaki ma mieć potrawa. Wybrane składniki miesza się i zostawia do wyrośnięcia.

W tym czasie nauczyciel wałkuje pierwszy wpis. Należy pamiętać, by był on na lekkim cieście, jednak wciąż z merytoryczną posypką. Po uformowaniu, wpis dodawany jest do bloga i czeka na komentarze. W podobny sposób nauczyciel prowadzący blog postępuje z innymi wpisami. Warto pamiętać, by ich konsystencja była związana z bieżącymi wydarzeniami w szkole, które przyciągną wiernych czytelników.

Przygotowanie komentarzy to bardziej skomplikowane zadanie. Zapraszamy uczniów szkoły i podgrzewamy im pomysł na szkolny blog. Pomysł musi być wyłożony apetycznie, z aromatem solidarności i odpowiedzialności, a także zabawy. W związku z tym warto wymieszać jeszcze konkurs na najciekawszy wpis na blog przedstawiający szkołę i na najciekawszy komentarz.

Nie zapomnijmy o wisience na torcie, czyli konkursie na „SKO Blog miesiąca”, w którym można wygrać apetyczne nagrody!

Blogi szkół prowadzących SKO można przeczytać na stronie www.szkolneblogi.pl

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 2

INFORMATOR DLA RODZICÓW

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: bezpośredni – 10 min,
pośredni – duuuuuużo dłużej

Poziom trudności: średni

Składniki:

- 1 historia SKO
- garść celów SKO
- projekty SKO
- 1 sposób przyłączenia się do SKO
- 1 dane nauczyciela
- papier
- drukarka

Sposób przygotowania:

Ze strony Szkolnych Kas Oszczędności (www.sko.edu.pl) wrywamy historię i główne cele SKO. Siekamy, doprawiamy i wrzucamy na papier. Potem obieramy działalność SKO w naszej szkole. Najpierw wykrajamy, kiedy po raz pierwszy uczniowie zakosztowali składek. Dodajemy głównych kucharzy SKO i projekty, jakie zostały zorganizowane. Ważne jest, by rodzice poczuli nie tylko smak oszczędzania, ale również edukacji, różnorodnych przedsięwzięć i zabawy. Następnie przyozdabiamy wszystko sukcesami SKO oraz informacjami o celach, na jakie zostały spożytkowane wspólnie zaoszczędzone lub wygrane pieniądze. Na koniec dodajemy dane nauczyciela, do którego należy się zgłosić w razie chęci przystąpienia do SKO.

Przyrządzone informacje pieczemy w piecu obróbki graficznej. Obracamy i podgrzewamy, aż wyrośnie z tego zgrabny informator, który rodzice skonsumują z lekkością i przyjemnością. Potem drukujemy i składamy. Na najbliższej wywiadówce wręczamy rodzicom do skosztowania i czekamy, aż kolejni kucharze dołączą do naszego zespołu.

Informatory dla rodziców przygotowała Szkoła Podstawowa nr 3 w Górze:

<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sko-sp3-gora/bankowy-informator-dla-rodzicow>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 3

KONKURS Z WIEDZY EKONOMICZNEJ

Czas przygotowania: 3 tygodnie

Czas kosztowania: 2 dni

Poziom trudności: średni

Składniki:

- 1 regulamin konkursu
- garść pytań
- pełen koszyk nagród

Sposób przygotowania:

Uwaga: danie powinno być przyrządzone z uwzględnieniem wieku uczestnika. Można podzielić uczniów na dwie grupy: klasy 1-3 i 4-6.

Jeden lub kilku nauczycieli zbierają całą swoją wiedzę ekonomiczną. Wybierają z niej soczyste kawałki, które sieka się na pytania. Dla pierwszego etapu są one cieńsze, jednak ich liczba powinna pozwolić znaleźć prawdziwych smakoszy ekonomii (sugerowana liczba to 30 pytań). Wszyscy uczniowie kosztują pierwszy etap. Należy pamiętać, by jego smak nie był zbyt ostry, aby najpikantniejsze przyprawy zachować na finał. Po pierwszym etapie nauczyciel wyjmuje z uczniowskiego pieca prace i wybiera 5 najlepszych. Gdyby okazało się, że kilka jest podobnie przypieczonych, należy przygotować dogrywkę. Dogrywka składa się z 10 szczypt pytań. Każdy bierze po szczypcie do momentu, gdy jeden uczeń wysypie się na którymś pytaniu.

Rundę finałową piecze się na wolnym ogniu, z dodatkiem widowni i profesjonalnej komisji. Pytania muszą być ostre i soczyste. Następnie mieszamy je, dodajemy garść emocji i rywalizacji. Wszystko dzielimy na 3 części. Pierwszą przyprawiamy serią trzech dłuższych pytań, serwowanych dla każdego ucznia. Podgrzewamy aż do lekkiego bulgotania. Potem dodajemy i mieszamy energicznym ruchem, serią 20 krótkich pytań „Kto pierwszy ten lepszy” z punktami ujemnymi. Ostatni etap to włożenie do pieca trzech zagadnień problemowych (typu: Dlaczego warto oszczędzać pieniądze), pozostawienie ich na 5 min w celu wyrośnięcia krótkich 3-minutowych wypowiedzi i wyciągnięcie do prezentacji.

Komisja testuje smak uzyskanych odpowiedzi i przyznaje punkty według wcześniej przyjętych założeń. Zwycięzcą zostaje uczestnik z najbardziej wypieczoną pulą punktów.

Konkurs przeprowadziła m.in. Szkoła Podstawowa w Tereszewie.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 4

WYCIĘCZKA DO ODDZIAŁU PKO BANKU POLSKIEGO

Czas przygotowania: 1 godz.

Czas kosztowania: 2 godz.

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- 1 oddział PKO Banku Polskiego
- 1 godz.
- 1 wycieczka

Sposób przygotowania:

Esencję smaku oszczędzania najlepiej wydobywać z samego źródła, dlatego warto sięgnąć po lokalny oddział PKO Banku Polskiego. Nauczyciel nawiązuje kontakt z przedstawicielem oddziału, wyklada datę i godzinę. Następnie przenosi 1 klasę uczniów ze szkoły do oddziału.

W oddziale przedstawiciel Banku wyklada najciekawsze miejsca, wałkuje, jak odbywa się obsługa klientów, miesza, z jakimi sprawami można zwrócić się do banku i posypuje tym, jak wygląda praca w banku. Informacje te, gdy wyrosną na pulchną masę, wywołają garść pytań wśród uczniów. Uczniowie powinni wyjść nasiąknięci tą wiedzą i chęcią odkładania pieniędzy na wybrany cel, a część z nich zostaje posypana marzeniem o zostaniu ekonomistami.

Oddział PKO Banku Polskiego odwiedzili uczniowie Szkoły Podstawowej w Radzyminku:

<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sko-radzyminek/nasza-pierwsza-wizyta-w-banku-pko-bp>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

POMAGAMY!

Potrawa 5

POTRAWA Z NAKRĘTEK BUTELEK

Czas przygotowania: 1 dzień

Czas kosztowania: nieskończenie długo

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- 1 cel
- 1 organizacja charytatywna
- 1 społeczność szkolna
- 10 000..... nakrętek
- worki
- samochód

Sposób przygotowania:

Przygotowanie tej potrawy wymaga wiele ciepła i cierpliwości. Ważne jest systematyczne dodawanie pojedynczych składników, by osiągnąć jak najsmaczniejsze dzieło.

Gotowanie rozpocząć od wyboru przez nauczyciela organizacji charytatywnej oraz najlepszego celu, której będzie nadawał wyjątkowy smak całej potrawie. Warto szukać w społeczności lokalnej, na pewno jest tam osoba, która potrzebuje pokrzepić się przygotowanymi słodkościami. Następnie przygotować pozostałe składniki. Społeczność szkolna, podgrzewana entuzjazmem, wizją pomocy, łatwością przygotowywania potrawy powinna skrupulatnie zbierać nakrętki w swoich domach, w domach sąsiadów, w domach ciotek, wujków, babć i dziadków. Dojrzewanie tych składników wymaga czasu, dlatego wciąż trzeba pilnować, by potrawa nie opadła i by nowe elementy były dodawane nieprzerwanie.

Finał gotowania to przepyszna mieszanka, podzielona na porcje w workach i spakowana do samochodu. Następnie przekazujemy potrawę wybranej organizacji charytatywnej, która za pomocą specjalistycznego naczynia zmienia ją na pożywną pomoc dla potrzebujących.

Zbiórkę nakrętek przeprowadziła m.in. SKO przy Szkole Podstawowej w Grabownie Wielkim:
<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/grabowiaki/zbiorka-plastikowych-nakrerek>

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 6

DOKARMIANIE ZWIERZĄT

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 tydzień

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- zwierzęta: psy, koty, ptaki, zwierzęta leśne
- karma, koce

Sposób przygotowania:

Dokarmianie zwierząt to potrawa rozgrzewająca każde serce w zimowe dni. A jej przygotowanie jest tak niesamowicie proste...

Wybrane potrzeby zwierząt zbieramy i dzielimy według aromatu na: bezdomne psy i koty, zwierzęta leśne, ptaki. Należy pamiętać, że każda z tych grup wymaga innego przyrządzenia i jedynie indywidualne podejście pozwoli wydobyć niesamowity smak potrawy.

Bezdomne psy i koty to smak gorzkiej słodczy. Nauczyciel wałkuje informacje, jak im pomagać, a uczniowie wchłaniają je w temperaturze pokojowej. Następnie 1 klasa rozsypuje po szkole wieść o zbiórce karmy i koców dla zwierząt z lokalnego schroniska. Wieść musi intensywnie parować i wciąż bulgotać. W efekcie powinna powstać góra pyszności dla kotków i psów. 1 klasa z pomocą rodziców przewozi zbiory do schroniska, gdzie potrawa zostaje rozdrobniona i wymieszana między potrzebujące zwierzęta.

Podobny proces powinien powstać przy kulinarnej zbiórce jedzenia dla zwierząt leśnych. Ona jednak ma surowy, ale i naturalny smak. Należy uzmysłowić uczniom, że zwierzęta leśne to nie zwierzęta domowe i spożywają swoje potrawy we własnym towarzystwie.

Szkoła Podstawowa w Chociwlu również dokarmiła zwierzęta:

<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sko-chociwel/pomagamy-bezdomnym-zwierzetom>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 7

PACZKA SERCA NA ŚWIĘTA

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 dzień

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- nieograniczona ilość gorących serc
- szczypta zmysłu organizacyjnego
- 1 świąteczny nastrój
- paczki herbaty, cukier, mąka, olej, pomarańcze, ciastka, czekolady
- 1 informacja na temat najbardziej potrzebujących rodzin

Sposób przygotowania:

Słodka i aromatyczna potrawa na pewno zasmakuje każdemu, kto kocha magię świąt i filantropię. Główne składniki to gorące serca i szczypta zmysłu organizacyjnego.

Nauczyciel podgrzewa wyobraźnię uczniów. Dodaje święta, Mikołaja, prezenty, niespodzianki i filantropię, miesza, podgrzewa i posypuje szczyptą organizacji. Następnie wyklada wszystko na lekcji i aromatem kusi uczniów do wzięcia udziału w zbieraniu funduszy na paczki świąteczne dla najuboższych rodzin.

Kucharz dowodzący kroi zarobione przez uczniów w różnych akcjach pieniądze, dosypuje również kwoty zebrane szczególnie na ten cel. Wszystko podgrzewa i wysypuje na wybrane formy: herbatę, cukier, mąkę, olej, pomarańcze, ciastka, czekolady i inne, potrzebne do uszczęśliwienia bliźnich. Formy dzieli na pojedyncze paczki, które przekazuje najbardziej potrzebującym rodzinom. Całą potrawę posypuje się świąteczną radością i innymi pozytywnymi emocjami, by u każdego, kto jej skosztuje, pojawił się uśmiech na twarzy.

Paczkę serca przygotowali uczniowie Szkoły Podstawowej w Lipowinie.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 8

AKCJA CHARYTATYWNA „GÓRA GROSZA”

Czas przygotowania: 1–2 tygodnie

Czas kosztowania: 1 dzień

Poziom trudności: średni

Składniki:

- 1 wizja pomocy
- 1 ławka
- 2 krzesła
- 1 pojemnik
- 1 plakat
- góra groszy

Sposób przygotowania:

Akcja „Góra grosza” to przykład potrawy, która dzięki systematyczności i wierze, że z małego może wyrosnąć coś wielkiego, osiągnęła sukces. Proponujemy dorzucić do tego kociołka własnoręcznie zebrane składniki i również czerpać satysfakcję z pomocy, jaką niesie „Góra grosza”.

Szkoła deklaruje swój udział w akcji. Włącza szkolny piekarnik, który grzeje serca przed akcjami charytatywnymi. Uczniowie, rozpaleni wizją pomocy i bycia częścią ogólnopolskiego wydarzenia, mobilizują siły i rozpuszczają wśród swoich znajomych, przyjaciół, rodziny wieści o przygotowywaniu potrawy. Dodatkowo zapach wzmagają promujące akcję plakaty, którymi obsypana jest szkoła.

W wyznaczonym dniu i w wyznaczonym miejscu wykładane są potrzebne do zbiórki przedmioty: ławka, krzesła dla pilnujących zbiórki uczniów, pojemnik na grosze. Miejsce przyozdobione jest również własnoręcznie zrobionym plakatem, mieszanką wyobraźni, kreatywności, kolorów i promocji wydarzenia. Uczniowie przychodzą i dosypują ostrożnie do pojemnika garście groszy. W przypadku tego składnika nie ma żadnych ograniczeń ilościowych, każda kolejna garść wzmacnia niesamowity smak potrawy i podkreśla jej wyjątkowość.

Na koniec wypieczona góra grosza przekazywana jest Towarzystwu „Nasz Dom” (<http://www.towarzystwonaszdomek.pl/>), które już własnoręcznie uformuje z niej odpowiednią potrawę.

Do akcji „Góra Grosza” przystąpiła między innymi Szkoła Podstawowa w Pogorzeli: <http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sppogorzeli/podsumowanie-akcji-gora-grosza>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

KONKURSY, KONKURSY, KONKURSY

Potrawa 9

KONKURS „MOJA KARTA”

Czas przygotowania: lekcja plastyki

Czas kosztowania: dowolny

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- 1 lekcja o kartach płatniczych
- 1 lekcja plastyki
- prace przygotowane przez uczniów

Składniki do przygotowania 1 pracy:

- 1 szczypta wyobraźni
- 1 pomysł
- 1 kartka brystolu A4
- opcjonalnie (w nieograniczonych ilościach): kredki, farby, plastelina, długopisy, kolorowy papier, inne materiały wybrane przez ucznia

Sposób przygotowania:

Nauczyciel prezentuje na lekcji wiedzę na temat zastosowania i wyglądu kart płatniczych. Następnie dodaje szczyptę informacji o zaprojektowaniu przez nich własnej karty na następnej lekcji plastyki. Uczniowie przesiewają pomysły sitkiem, mieszając je z 1 porcją wiedzy i 1 szczyptą wyobraźni. Na lekcji plastyki podgrzewa się powstałą masę pomysłów i przelewa na kartki brystolu (jedna na ucznia). Za pomocą materiałów plastycznych przyprawia się pomysły oraz nadaje się im kształt i odpowiednią konsystencję. Tak uzyskaną formę uczniowie przekazują nauczycielowi.

Finalna część przygotowania produktu to zebranie składników potrawy przygotowanych przez uczniów oraz przedstawienie ich komisji konkursowej. Zebrane prace podgrzewane są wzrokiem i oceną przewodniczącego i członków komisji. Najlepiej podpieczone prace, z najciekawszą konstrukcją i najoryginalniejszą realizacją wybierane są na zwycięzców konkursu „Moja karta”, a autorzy najsmaczniejszych składników potrawy otrzymują wisienki na torcie, czyli nagrody.

Konkurs na kartę płatniczą przeprowadziła między innymi Szkoła Podstawowa w Pieckach:
<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sko-piecki/moja-karta-platnicza-konkurs>

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 10

KONKURS NA SKARBONKĘ

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 tydzień

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- pudełka, kartony, butelki...
- plastelina, kolorowy papier, bibuła...

Sposób przygotowania:

Praktyka kucharska uczy, że naczynia do gotowania też mogą być tworem kulinarnych fantazji. Potrawa ta będzie zatem idealnym sposobem na stworzenie własnego, smacznego naczynia, które stanie się atrybutem każdego młodego kuchcika.

Nauczyciel formuje ideę konkursu na skarbonkę. Uczniowie przejmują formę, ugniatają, dopasowują do swoich pomysłów, wałkują, dolewają fantazję, mieszają i znów dolewają fantazję. Stworzoną masę podgrzewają w pudełkach, kartonach, butelkach lub innych wybranych piecykach. Następnie za pomocą plasteliny, kolorowego kartonu, bibuły, talentu, zręczności i pomysłowości przyprawia się masę i odstawia do ostygnięcia.

W międzyczasie jury złożone z nauczycieli wspólnie kosztuje powstałe masy. Liczy się oryginalność, łatwość w konsumowaniu, sposób przyozdobienia. Jury wyłania trzech zwycięzców, których dzieła wywołały największą ślinkę.

Kosztowanie potrawy powinno odbywać się w jak największej grupie z jak największymi honorami. Chodzi przecież o to, by każdy pamiętał o pierwszym atrybucie prawdziwego kucharza :)

Własne skarbonki przygotowali między innymi uczniowie Szkoły Podstawowej w Krasnem:
<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sp-krasne-sko/pomyslowne-skarbonki>

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 11

KONKURS MODNY STRÓJ „WYCZAROWANY Z ODPADÓW”

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 godz.

Poziom trudności: średni

Składniki:

- odpady: gazety, kartki, foliowe reklamówki, kartony, puszki itp.
- 1 czerwony dywan
- aparaty
- 1 oklaski (burzliwe)

Sposób przygotowania:

Konkurs na modny strój to potrawa magiczna, która wyczarowuje z niepozornych rzeczy niesamowite efekty! Nauczyciel miesza razem: wiedzę o recyklingu, rywalizację, dobrą zabawę i kreatywność. Następnie wyklada je uczniom na lekcji i nastawia konkurs. Uczniowie zbierają: gazety, kartki, foliowe reklamówki, kartony, puszki... i inne odpady, które łączą według uznania. Następnie tworzą formy: suknie z kolorowych magazynów i folii, kolczugi z opakowań do jajek, maski robota z pudełek, korony z folii. Należy pamiętać, by zachować smak ekologicznej świeżości, pomysłowości i innowacyjności, a także dodać szczyptę humoru.

Następnie przygotowywany jest pokaz mody. W ciągu godziny podgrzewa się wykonane przez uczniów stroje z odpadów i wiedzę o ekologii. Czerwonym dywanem przyozdabia się wybieg dla uczniów, blaski fleszy stanowią aparaty przyniesione przez widownię. Formy wykładane są na wybieg i prezentowane, warto je kilka razy obrócić, by zarumieniły i podgrzały widownię. Kiedy wszystkie formy zostaną przedstawione, następuje degustacja. Jury sprawdza trwałość, smak, zastosowanie i dobór składników. Następnie uroczyste ogłasza decyzję o zwycięzcach, publiczność posypuje ją gromkimi oklaskami.

Uczniów w modnych strojach można było spotkać w Szkole Podstawowej nr 2 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Gołdapi.

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 12

KONKURS NA BAJKĘ O OSZCZĘDZANIU

Czas przygotowania: 1 godz.

Czas kosztowania: 2 tygodnie

Poziom trudności: łatwe

Składniki do przygotowania rozstrzygnięcia konkursu:

- 1 posiedzenie komisji konkursowej
- 1 werdykt
- 1 ogłoszenie wyniku
- nagrody

Składniki:

- szklanka wyobraźni
- garść pomysłów
- szczypta humoru
- kartki papieru (ilość zależy od apetytu ucznia)
- materiały malarskie: kredki, farby, flamastry...
- opcjonalnie 1 szkolny blog lub strona szkoły

Sposób przygotowania:

Najsmaczniejsza potrawa to ta, która nigdy się nie nudzi. A bajki kosztowane są od lat i zawsze smakują wyśmienicie. Potrawa „Konkurs na bajkę o oszczędzaniu” to smak tradycji, który zachęci uczniów do eksperymentowania z własną wyobraźnią.

Nauczyciel obraca i wałkuje na lekcji ideę konkursu: chętni uczniowie wsypują do jednego pojemnika szklankę wyobraźni, garść pomysłów, dwie szczypty humoru i trochę wiedzy o oszczędzaniu. Następnie mieszają, podgrzewają, wałkują, ubijają, odstawiają na chwilę i ponownie mieszają, podgrzewają, wałkują i ubijają. Tak powstała masa wylewają na papier. Za pomocą długopisu formują historię, do ozdabiania wykorzystują kredki, farby, kolorowe kartony i kartki, flamastry i pomysłowość. Bajka powinna smakować aromatyczną treścią, ostrą puentą i słodką obróbką.

Powstałe dzieła sztuki kulinarnej przedstawiane są jury, które przekraja je swym profesjonalnym spojrzeniem i swą ostrą, lecz sprawiedliwą oceną. Najsmaczniejsze, najwykwintniejsze, najciekawiej zaprezentowane dania zostają przyozdobione laurami oraz opublikowane na szkolnym blogu lub szkolnej stronie.

Konkurs na bajkę o oszczędzaniu został zorganizowany również w Szkole Podstawowej im. Karola Wojtyły w Pieckach:

<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sko-piecki/nasze-wlasne-bajki>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 13

KONKURS PLASTYCZNY „OSZCZĘDZAM W SKO, BO MARZĘ O...”

Czas przygotowania: 1 godz.

Czas kosztowania: 2 tygodnie

Poziom trudności: łatwe

Składniki:

- materiały plastyczne: kredki, flamastry, farby...
- garść pomysłów
- 1 szkolna gablota

Składniki do przygotowania rozstrzygnięcia konkursu:

- 1 posiedzenie komisji konkursowej
- 1 werdykt
- 1 ogłoszenie wyniku
- nagrody

Sposób przygotowania:

Każdy ma ulubiony smak. Jedni lubią truskawki, inni czekoladę, a niektórzy zjadają się żółtym serem. A jaki smak ma dla nas oszczędzanie? Potrawa „Konkurs plastyczny »Oszczędzam w SKO, bo marzę o...«” ma podkreślić smak i koloryt celu, dla którego każdy z uczniów chce odkładać pieniądze.

Nauczyciel wysypuje uczniom pomysły na konkurs. Proponuje im skosztowanie własnych pomysłów na cel, który pozwolą im osiągnąć zebrane pieniądze. Cel ten będzie również najlepszym palnikiem do wykwentnej, ale subtelnej w smaku potrawy: oszczędzanie.

Każdy bierze po ziarnku idei nauczyciela o konkursie. Pozwala, by idea zakiełkowała, wyrzyna ją i sieka. Następnie bierze garść kredek, flamastrów, farb, szklankę pomysłów, miesza i ugniata. Ważne jest, by pomysły wyrastały z prawdziwych celów, które uczeń chce osiągnąć przez oszczędzanie. Następnie powstałą formę przedstawia się na kartce papieru i przekazuje jury, które kosztuje każdego specjału oddzielnie, z należytą uwagą. Wstrząśnięci (ale nie zmieszani) różnorodnością pomysłów, oryginalnością i kreatywnością prac podgrzewają atmosferę i uroczystie ogłaszają swoją ocenę. Najciekawsze prace wywieszane są w szkolnej gablocie, by inni mogli ich skosztować i z cichej zazdrości o realizację marzeń sami zaczęli oszczędzać.

Swoje marzenia w konkursie przedstawili uczniowie Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Stradunach.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

PRZEDSIĘBIORCZY UCZNIOWIE

Potrawa 14

DYSKOTEKA SZKOLNA

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 wieczór

Poziom trudności: średni

Składniki do przygotowania plakatu promocyjnego:

- 1 brystol
- 1 hasło
- materiały plastyczne: farby, kredki, długopisy...

Składniki:

- 1 termin
- 1 sprzęt grający
- 1 stoisko przed wejściem
- serpentyny
- balony
- sznurek
- taśma klejąca

Sposób przygotowania:

Smak zabawy jest najśodszy i bardzo prosty do osiągnięcia. Głównym składnikiem jest dobry nastrój, który doda apetytu każdemu. I tym razem szefem kuchni stają się uczniowie...

Chętni uczniowie pod nadzorem nauczyciela odsiewają najlepszy termin na szkolną dyskotekę oraz wybierają cenę wejściówki (najlepiej 2-3 zł, by smakowała każdemu). Tydzień przed planowaną datą za pomocą farb, kredek i długopisów formują szalone plakaty, które swym smakiem zachęcą wszystkich uczniów do przybycia i skosztowania. Następnie dzień przed zabawą biorą serpentyny i balony, obierają z opakowań, dodają taśmę klejącą i sznurek, pompują, rozpakowują i rozwieszają w sali, w której ma odbyć się dyskoteka.

W dniu dyskoteki w sali wykładany jest sprzęt grający. Podgrzane decybele ogłaszają czas rozpoczęcia zabawy. Dwóch uczniów wraz ze wsparciem w postaci rodziców siada przed wejściem i dosypuje do specjalnego pudełka pieniądze za wejście. Wprost proporcjonalnie do rosnącej kupki pieniędzy wzrasta dobra zabawa na sali. Atmosfera na sali jest opiekana z różnych stron zmiennością rytmów i stylów muzycznych w celu osiągnięcia maksymalnego zadowolenia ze smaku.

Szkoła Podstawowa nr 5 w Białej Podlasce również uważa dyskoteki szkolne za idealne połączenie przyjemnego z pożytecznym:

<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/sp5-sko/szkolne-dyskoteki>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 15

ZWIEDZANIE KRAJU TANIM KOSZTEM

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 dzień

Poziom trudności: trudne

Składniki:

- 1 wiedza na temat lokalnych atrakcji
- 1 trasa
- szczypta spotkań z ciekawymi ludźmi
- 1 ognisko
- kilka litrów herbaty

Sposób przygotowania:

W tej potrawie proponujemy wykorzystanie składników z własnego ogródka. Są smaczne, zdrowe i przede wszystkim tanie.

Nauczyciel gotuje plan całoninowej wycieczki. Najpierw dodaje swoją wiedzę na temat lokalnych zabytków, miejsc pamięci, urokliwych zakątków. Wszystko miesza i dosypuje szczyptę przeglądu literatury o „małej ojczyźnie”. Następnie sieka trasę. Kawałki powinny być średniej długości, łatwe do przełknięcia przez uczniów. Dla ośłody można dodać spotkanie z przewodnikiem w wybranych miejscach. Może nim być lokalny historyk, długoletni mieszkaniec lub ktoś równie ciekawy. Żeby urozmaicić smak, w połowie gotowania planu dodaje się ognisko z kiełbaskami i pyszną herbatą.

Kolejnym krokiem jest przygotowanie posiłków na trasę. W tym celu nęci się zapachem potrawy kilku rodziców, którzy przyrządzają kanapki oraz miejsce na ognisko. W zależności od liczby uczniów można dodać kilku rodziców do grupy wycieczkowej, by wsparli nauczyciela.

Kiedy potrawa zaczyna bulgotać, uczniowie wyruszają na wycieczkę. Należy ich uporządkować i nie dopuścić do rozlania się masy. Następnie dodajemy wcześniej przygotowaną trasę, posypujemy wybranymi miejscami i czekamy, aż wyrośnie obraz cudownej małej ojczyzny. W trakcie podróży warto również dodawać szczyptę wiedzy o ruchu drogowym, a także kilka piosenek dla urozmaicenia. Konsumpcja tej potrawy to zdrowie i smak w jednym!

Zobacz zdjęcia z wycieczki Szkoły Podstawowej im. Jana Bosko w Karczycach:
<http://www.szkolneblogi.pl/blogi/karczyce/80-poznaj-swoj-kraj-tanim-kosztem>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 16

RENOWACJA SPRZĘTU NA TERENIE SZKOŁY

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 weekend

Poziom trudności: trudne

Składniki:

- garść zepsutego szkolnego sprzętu
- w dowolnych ilościach gwoździe, młotki, lakier i farby
- rodzice
- kilka ławek
- drewno, patyki
- jedzenie na ognisko

Sposób przygotowania:

Dyrektor szkoły podgrzewa piekarnik pełen swoich kontaktów z rodzicami uczniów. Wrzuca tam zepsuty szkolny sprzęt, który jednak nadaje się do naprawy. Będą to głównie ławki, krzesła, szafki i tablice na ogłoszenia. Wyrывa z kasy szkoły drobne kwoty na gwoździe, młotki, lakier i farby. Sięga po rodziców i wałkuje im ideę renowacji sprzętu na terenie szkoły. Posypuje wszystkim pomysłem na stworzenie miejsca na ognisko i zielone szkoły.

Rodzice i dzieci wysypywani są na teren szkoły w wybrany weekend. Wyposażeni w potrzebne narzędzia, obracają i podgrzewają uszkodzony lubznaczony czasem sprzęt, dodając gwoździe i dokręcając śrubki. Uczniowie posypują wszystko szczyptą farby i lakieru (naturalnie pod nadzorem dorosłych).

Gdy wszystkie sprzęty będą gotowe do konsumpcji, można zacząć przygotowywać miejsce na ognisko. Mieszaemy kamienie, ławki, drewno i patyki i wysypujemy z wyznaczonym miejscu. Wszystko powinno przyjąć formę tradycyjnego okręgu z punktem centralnym, gdzie można zapalić ogień. Na koniec warto podgrzać całodzienną pracę wieczornym ogniskiem ze śpiewem, jedzeniem i rozmowami.

Szkoła Podstawowa w Spręcowie również zachęciła całą społeczność szkolną do wspólnej renowacji sprzętu.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 17

SŁODKIE PIĄTKI

Czas przygotowania: 1 dzień

Czas kosztowania: każdy piątek

Poziom trudności: łatwy

Składniki:

- 1 harmonogram
- piątek (1 na klasę)
- garść ciast
- kwota pieniężna za 1 kawałek ciasta
- klasowe skarbonki (1 na klasę)

Sposób przygotowania:

Potrawa „Słodkie piątki” to dowód na to, że w pewnych przypadkach słodkości nigdy za wiele. A wystarczy dodać jedynie szczyptę przedsiębiorczości...

W gotowanie „Słodkich piątków” włącza się cała społeczność szkolna. Nauczyciele siekają harmonogram, posypując każdy piątek jedną klasą. Następnie idea przedsięwzięcia przekazywana jest uczniom i ich rodzicom jako przepyszny sposób zdobycia nowych funduszy na nagrody i inne atrakcje dla uczniów. Uczniowie i rodzice kosztują prezentacji nauczyciela i obtaczają ją we własnym sosie.

W wyznaczony piątek uczniowie wyznaczonej klasy wykładają na korytarzu szkolnym ciasta przygotowane przez rodziców (lub własnoręcznie, co byłoby jeszcze bardziej aromatyczną atrakcją). Każdy kawałek posypywany jest odpowiednią kwotą. Uczniowie innych klas, nauczyciele i inni pracownicy szkoły dodają do klasowej skarbonki pieniądze za kawałek ciasta. Pod koniec dnia wszystkie kawałki powinny trafić do rąk spragnionych słodkości konsumentów, a pieniądze na konto SKO, która przeznaczy je na wyznaczony cel.

Słodkimi piątkami rozkoszują się uczniowie Szkoły Podstawowej w Łęczu.

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Potrawa 18

SZKOLNY ZESPÓŁ

Czas przygotowania: cały rok

Czas kosztowania: cały rok

Poziom trudności: trudne

Składniki:

- talenty (w ilościach według uznania)
- garść utworów
- próby
- uroczystości szkolne i lokalne

Sposób przygotowania:

Każde uroczyste wręczenie nagród, każda część artystyczna i każdy apel szkolny powinien być dekorowany oprawą muzyczną, co kilkakrotnie podnosi wrażenia smakowe. Przepis na szkolny zespół pokaże, jak w prosty sposób przygotować grupę, która przyozdobi każde szkolne wydarzenie, a także pozwoli w łatwy sposób zebrać dodatkowe środki pieniężne.

Nauczyciel zbiera chętnych uczniów uzdolnionych muzycznie do jednego pomieszczenia. Do zespołowego kociołka wrzucamy: gitarzystę, klawiszowca, skrzypka, wokalistę/wokalistkę, chórek i innych według dostępnych zasobów i potrzeb. Następnie wszystko mieszamy i wkładamy do muzycznego pieca. Temperaturę podkręcamy podczas prób do najwyższej wysokości, tak by wszystkie dźwięki stopiły się w jedność. Otrzymałą masę przelewamy do form wybranych piosenek. Proponujemy przygotować kilka sztandarowych, smacznych przy każdej okazji, lecz także mieć uformowane kształty okolicznościowe, takie jak kolędy, piosenki patriotyczne i uczniowskie przyśpiewki.

Uzyskane wypieki podawane są na uroczystościach szkolnych, a gdy ich wykonanie osiągnie perfekcję, mogą być serwowane podczas lokalnych wydarzeń i w ten sposób zarabiać pieniądze na finansowanie innych szkolnych projektów.

Swój chór prowadzi również Zespół Szkolno-Przedszkolny Nowa Wieś.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 19

GAZETKA SZKOLNA

Czas przygotowania: 1 miesiąc

Czas kosztowania: 1 miesiąc

Poziom trudności: średni

Składniki:

- 1 komputer
- 1 drukarka
- garść rodzynek-wydarzeń
- 1 spotkanie o dziennikarstwie
- 1 ławka

Sposób przygotowania:

Gazetka szkolna to potrawa, która wydobywa najlepsze smaki ze szkolnego kociołka i rozsiewa aromat pyszności zgotowanych przez uczniów i nauczycieli do każdego uczestnika życia szkolnego.

Dwóch nauczycieli (w tym informatyk) biorą ciekawskich, pomysłowych i energicznych uczniów i wspólnie mieszają pomysły, aż stworzą jednolitą masę gazetkową. Można dosypać szczyptę rozgrywki i ciekawostek. Następnie uczniowie wyruszają na korytarze szkolne w poszukiwaniu nowych smaków. Mieszają się ze społecznością szkolną i wydobywają najlepsze rodzyнки-wydarzenia. Zebrane rodzyńki-wydarzenia wałkują, ubijają, wypiekają i zostawiają do ostygnięcia.

Powstałe kulinarne arcydzieła informatyk wsypuje do jednego kotła, składa tekst wraz ze zdjęciami i drukuje. Kiedy już gazetki są gotowe, wyklada się je na szkolną ławkę na korytarzu i gorąco sprzedaje uczniom i nauczycielom.

Sposób przygotowania artykułu:

Nie istnieje jeden przepis na pyszny artykuł. Kuchnie naszych babć wskazywałyby na tradycyjny skład: wstęp, rozwinięcie, zakończenie, suche fakty plus poprawny język. Niektórzy kucharze odeszli jednak od starej szkoły i ich potrawy charakteryzują się pikantnym smakiem i ekstrawaganckim przyozdobieniem.

My proponujemy zdrowy i najsmaczniejszy kompromis między tymi sposobami. Apetyczny artykuł musi charakteryzować się spójną konstrukcją, by orkiestra smaków nie zagłuszyła najistotniejszych faktów. Z drugiej strony potrawa powinna zaintrygować, więc można dodać do niej kilka egzotycznych przypraw, wciąż jednak pozostając wiernym oryginalnemu smakowi.

Gazetkę szkolną „Bazgrołek” prowadzą również uczniowie Szkoły Podstawowej w Grabownie Wielkim: <http://www.szkolneblogi.pl/blogi/grabowiaki/szkolne-pisemko-bazgrolek>

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

Potrawa 20

ANDRZEJKI ZE STOISKIEM SKO

Czas przygotowania: 1 tydzień

Czas kosztowania: 1 dzień

Poziom trudności: średni

Składniki:

- kilka stoisk z wróżbami
- andrzejki (1 na wróżbę)
- garść pomysłów
- 2 wróżbitki na stoisko

Składniki do wróżb:

- 2 kostki do gry
- kolorowa kartka
- szczypta zdolności magicznych
- wróżby dla liczb od 1 do 12

Sposób przygotowania:

Magia potraw ujawnia się w andrzejki ze zdwojoną siłą, więc to idealny moment, by sprawdzić, jakie smaki będą przyświecać nam przez najbliższy rok. Szkoła wypieka z tej okazji stoiska z wróżbami, których z chęcią skosztuje każdy uczeń. Każda wróżba posypana jest 1 andrzejkiem, czyli kwotą, jaką trzeba dodać do kasy stoiska.

Klasy wykładają swoje pomysły na wróżby i wypiekają potrzebne materiały do ich przeprowadzenia. Do każdego stoiska dodawane są 2 wróżbitki, obtoczone okolicznościowym strojem i nadprzyrodzonymi umiejętnościami.

Opiekun SKO postanawia dosypać ze swoimi uczniami SKO-owskie 3 grosze do szkolnych obchodów andrzejek i również przyrządzić stoisko z wróżbami. Na swoją ławkę wyklada liczbowe wróżby, słodkie od humoru i gorące od zaskakujących wiadomości.

WRÓŻBA Z KOSTEK

Do kociołka wrzucamy 2 kostki do gry, kolorową kartkę papieru i zdolności magiczne. Mieszymy, podgrzewamy i z oparów wyczytujemy wróżbę dla liczb od 1 do 12.

Za 1 andrzejka uczeń wstrząsa i rzuca kostkami tak, by trafić na kartkę.
Sumę oczek odczytujemy z tych kostek, które trafiły na kartkę.
Przykładowy smak wróżb:

1. Czekają Cię same sukcesy w szkole!
2. Wyjedziesz na wymarzone wakacje w ciekawe miejsce.
3. Nauczysz się nowego sportu.
4. Wygrasz konkurs na karnawałowy kostium.
5. Dostaniesz wspaniały prezent!
6. Ktoś zaskoczy Cię miłą niespodzianką.
7. Zaprzyjaźnisz się z nową osobą.
8. Zaoszczędzisz na wymarzony cel.
9. Znajdziesz nową pasję!
10. Pomożesz komuś w potrzebie.
11. Polubisz coś, czego nie znosiłeś.
12. Ktoś doceni Twoje starania i zostaniesz wynagrodzony.

WRÓŻBA Z DATY URODZENIA

Siekamy liczby, z których składa się data naszych urodzin, na cyfry i dodajemy. Jeśli otrzymamy liczbę dwucyfrową, ponownie dodajemy cyfry. Tym sposobem smakujemy trochę matematyki i dowiadujemy się całej prawdy o swojej andrzejkowej liczbie:

1 Cichy i spokojny. Lubi przebywać w gronie przyjaciół, jednak niepewnie czuje się w obcym towarzystwie. Chętnie spędza czas na świeżym powietrzu, słucha szumu drzew i śpiewu ptaków. W szkole jest orłem z polskiego, gdzie może ujawnić swoją romantyczną duszę.

2 Uporządkowany i sumienny. Zawsze ma wszystko przygotowane na czas i wcześniej zaplanowane. W wolnym czasie planuje podróże swojego życia i układa plany na przyszłość. Przyjaciele cenią go za umiejętność dzielenia się.

3 Emocjonalny i spontaniczny. Lubi zaskakiwać najbliższych swoimi szalonymi pomysłami. Nigdy nie wiadomo, czego się po nim spodziewać, jednak to właśnie on rozkręca wszystkie spotkania z przyjaciółmi. W szkole chętnie przyłącza się do organizacji różnych przedsięwzięć.

4 Radosny i pomocny. Człowiek, który zawsze z uśmiechem pomaga innym. Nie wie, co to smutek i chętnie przekazuje innym swoją pozytywną energię. Ma mnóstwo przyjaciół, dla których zawsze znajdzie czas.

5 Klasowy gaduła. Zawsze ma coś do powiedzenia i bez problemu dzieli się z innymi swoimi przemyśleniami. Lubi żartować i poruszać filozoficzne tematy. Z trudnością skupia się na matematyce, która wymaga dokładności i precyzji.

6 Obowiązkowy i zawsze najlepszy. Przygotowany na każdą lekcję, chętnie dzieli się z innymi swoją wiedzą i pomaga. Lubi być doceniany, jednak nie skupia się jedynie na stopniach, lecz na wiedzy. Czasami zdarza mu się bujać w obłokach i myśleć o swojej przyszłości.

7 Energiczny i towarzyski. Wszędzie go pełno, nic nie może się wydarzyć bez jego udziału. Lubi dużo mówić, zawsze ma mnóstwo pomysłów i nigdy się nie męczy. Trudno mu wysiedzieć w ławce, dlatego jego ulubionym przedmiotem jest wf.

8 Szkolny artysta o wrażliwej duszy. Uczestniczy we wszystkich imprezach artystycznych szkoły, ma mnóstwo talentów i chętnie je rozwija. Z przyjemnością pomaga innym i mobilizuje wszystkich do dzielenia się. Niespokojny duch, który w przyszłości będzie znany na cały świat.

9 Rozsądny i opanowany. Przyjaciele liczą się z jego zdaniem i chętnie korzystają z jego rad. Nie ulega silnym emocjom i z powagą podchodzi do życia. Lubi znać cel swoich działań, dlatego zadaje dużo pytań. Lubi matematykę, która jest dla niego logiczna i przejrzysta.

Proponujemy skosztować jeszcze innych wróżb, których aromat będzie liczbowo-SKO-wskie :)
SKO Szkoły Podstawowej nr 15 w Elblągu również zorganizowało stoisko Andrzejkowe z liczbowymi wróżbami.

UWAGI DO PRZEPISU

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

UWAGI DO PRZEPISU

[illegible]

