

Be pavadinimo...

2022 SPALIS

Kalvelių „Aušros“ gimnazijos tarptautinė patirtis

„Dalyvaujamojo biudžeto“ projekte

Spalio 26 dieną gimnazijoje svečiavosi kolegos iš „Transparency International“ Latvijos, Estijos skyrių, taip pat iš Švedijos „Digidem Lab“ organizacijos. Šio vizito tikslas – detaliau susipažinti su Lietuvos patirtimi, sužinoti, kaip mūsų šalies piliečiai yra įtraukiami į projekto „Dalyvaujamasis biudžetas“ veiklą savivaldybėse ir mokyklose.

Direktorė Irena Veličkienė pristatė svečiams gimnaziją, papasakojo jos istoriją, aptarė gimnazijos biudžetą bei „Dalyvaujamajam biudžetui“ skiriamas lėšas, kalbėjo apie mokytojų komandą, kuri rengdama gimnazijos veiklos tobulinimo planą, nusprendė išnaudoti „Dalyvaujamojo biudžeto“ potencialą mokinių asmeninės pažangos gerinimui.

Tikybės, ekonomikos ir verslumo mokytoja, „Dalyvaujamojo



biudžeto“ koordinatore Jekaterina Zvereva papasakojo apie „Dalyvaujamojo biudžeto“ iniciatyvos pradžią: kas yra dalyvaujamasis biudžetas, kaip formuojamas ne tik mokyklos, bet ir valstybės, Europos Sąjungos (ES) biudžetas.

„Transparency International“ Lietuvos skyriaus kartu su Europos Komisijos atstovybe Lietuvoje vykdomas projektas moko niekada nesustoti ir bendradarbiaujant ieškoti pačių efektyviausių būdų, žadinančių mokinių susidomėjimą, keliančių mokymosi kokybę. Skatiname visas Lietuvos mokyklas įsitraukti į šio projekto veiklą.

Kalvelių „Aušros“ gimnazijos direktoriaus pavaduotoja ugdymui Nina Bašajevienė

Gyvenimo linksniai pagal... tikybos mokytoją Jekateriną

1. Kas pakeitė Jūsų gyvenimą 180° kampu?

Sudėtingas, labai sudėtingas klausimas. Galbūt žmonės, mokslai ir gyvenimo patirtis: kartais karti, kartais džiugi.

2. Ko Jūs pasiekėte dirbdama mokykloje?

Pasitikėjimo savimi, mokėti išreikšti savo vidinį pasaulį, perduoti pasaulėžiūrą kitiems arba tiesiog pristatyti savo nuomonę, diskutuoti tikėjimo klausimais.

3. Kam skiriate prioritetą savo gyvenime?

Aš vadovaujuosi savo vertybių hierarchija, pirmiausia, visus savo jausmus ir darbus atlieku per meilės prizmę, nes pirmoje vietoje yra šitie dalykai, galima juos dar pavadinti kitaip - tai Dievas, tikėjimas, viltis, kelias, o jau tada kiti antraeiliai dalykai, pavyzdžiui: darbas, pinigai, materialinė gerovė.

4. Ką planuojate veikti po mirties?

Labai noriu patekti į puotą, ten, kur susirinkę visi šventieji prie vieno stalo džiaugiasi tolimesniu gyvenimu ir gyvena taip, kaip parašyta Šventajame Rašte.

5. Kuo norėtumėte atsikratyti gimnazijoje?

Galbūt netolerancijos, patyčių ir kitų dalykų, kurie mums trukdo gražiai, draugiškai sugyventi pagal katalikų bažnyčios mokymą.

6. Kur keliautumėte, jeigu turėtumėte bilietą tik į vieną pusę?

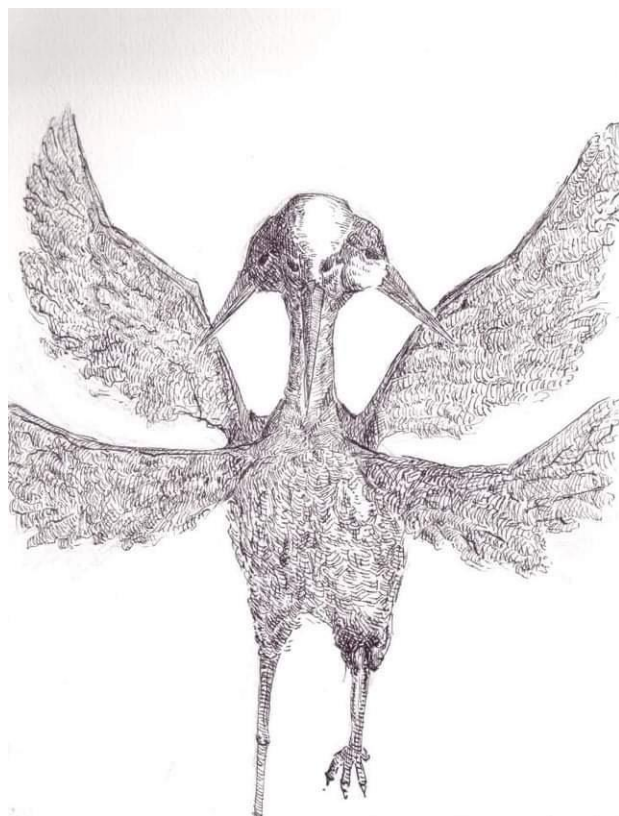
Tai ir keliaučiau aplink pasaulį.

7. Ko palinkėtumėte sau?

Gal sveikatos ir pasitenkinimo tuo, ką šiuo metu turiu.

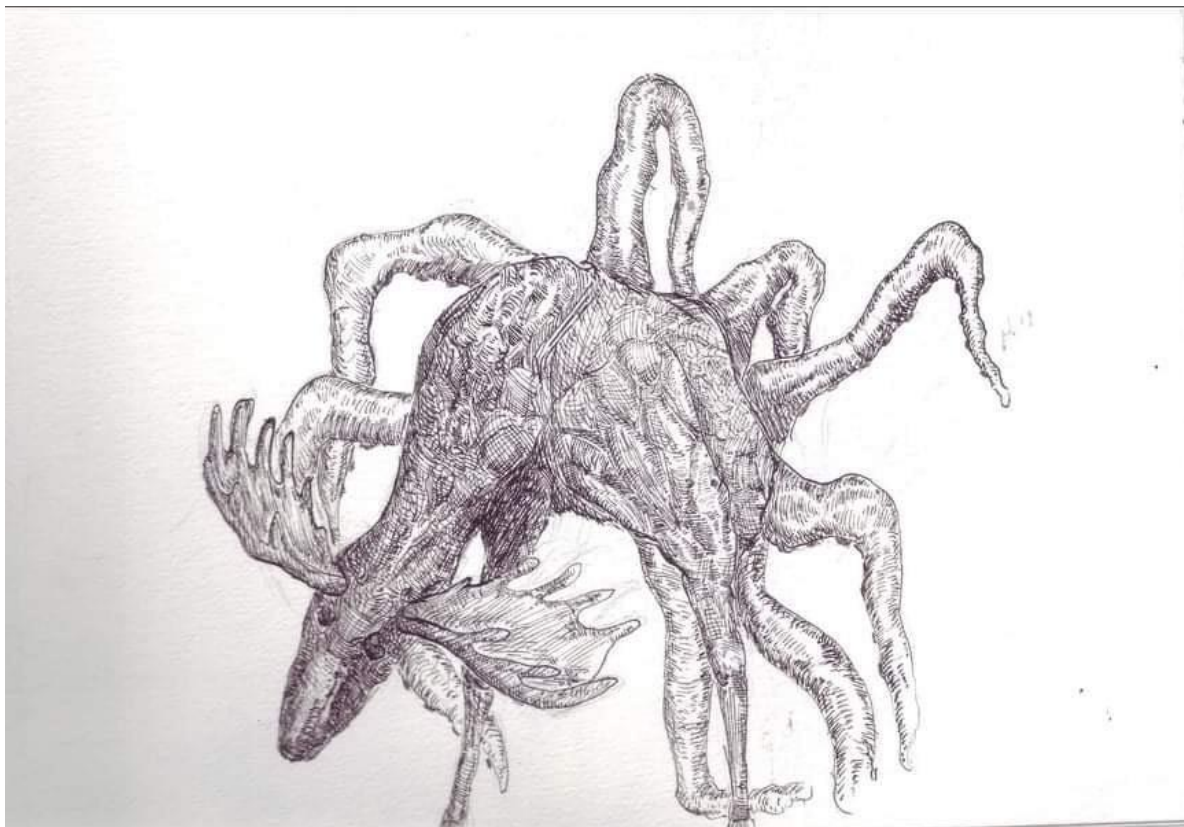
Kalbino Jaunoji žurnalistė

Skaistė Lukaševičiūtė



Talento po suolu nepaslėpsi

Nuobodžiaujant pamokose galima... ugdyti savo talentą. Jaunieji žurnalistai, pamatę, kokias mistines būtybes sąsiuviniuose piešia Nikita Solovjov, nusprendė jį pakalbinti. Mokinys papasakojo, kad piešia jau seniai, tiek, kiek



siekia jo atmintis. Vaizduoja istorinius personažus ir galvoje gimstančias

neįtikėtinai būtybės. Anksčiau kopijuodavo paveikslėlius iš interneto, o dabar piešia savarankiškai įsivaizduodamas žmonių ir gyvūnų siluetus. Paprastai pieštuką ar rašiklį paima į rankas, kai išgyvena kokias nors stiprias emocijas, o vėliau žiūrėdamas į piešinius prisimena, ką jautė. Linkime Nikitai tobulėti ir toliau plėtoti savo fantaziją.

Moliūgų pyragas

Mūsų Jaunoji žurnalistė Nikol Šostok ne pirmą kartą kepa pyragą, kuris kvepia rudeniška nostalgija su mažyčiu saulės blyksniu. Siūlome išbandyti ir jums šį receptą.

INGREDIENTAI:

300 gramų	moliūgo (nulupto, be sėklų)
170 gramų	miltų
160 gramų	cukraus
4 vienetai arba 200 gramų	kiaušinių
130 gramų	sviesto (kambario temperatūros)
2 šaukšteliai arba 10 gramų	kepimo miltelių
1 šaukštelis	vanilinio cukraus
20 gramų	cukraus pudros
1	apelsino žievelės

- Minkštą sviestą įdėkite į dubenį. Išmaišykite jį iki vientisos masės.
- Į šią masę sutarkuokite apelsino žievelę ir išmaišykite.
- Įdėkite cukraus ir kiaušinių. Dar kartą išmaišykite.
- Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir suberkite į kiaušinių masę. Viską gerai išmaišykite.
- Moliūgą smulkiai sutarkuokite ir sudėkite į tešlą. Išmaišykite.
- Paimkite kepimo formą ir patepkite ją sviestu, tada pabarstykite plonu sluoksniu miltų.
- Sudėkite tešlą į formą ir išlyginkite.
- Įdėkite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę 30-40 min.
- Norėdami patikrinti, ar iškepė pyragas, įsmeikite į jį medinį pagaliuką. Jeigu jis bus sausas, reiškia pyragas iškepė.
- Palikite pyragą visiškai atvėsti.
- Pabarstykite cukraus pudra.
- Skanaus!

Laikraštį kūrė:

Laikraštį maketavo – Gertrūda Leičiūnaitė

Elinga Simanavičiūtė,

Fotografavo – Greta Kalendo

Nikol Šostak,

Aurėja Kairytė,

Kuratorė - lietuvių kalbos ir literatūros mokytoja

Skaistė Lukaševičiūtė,

Daiva Pugačiovienė

Sandra Ratkevičiūtė,