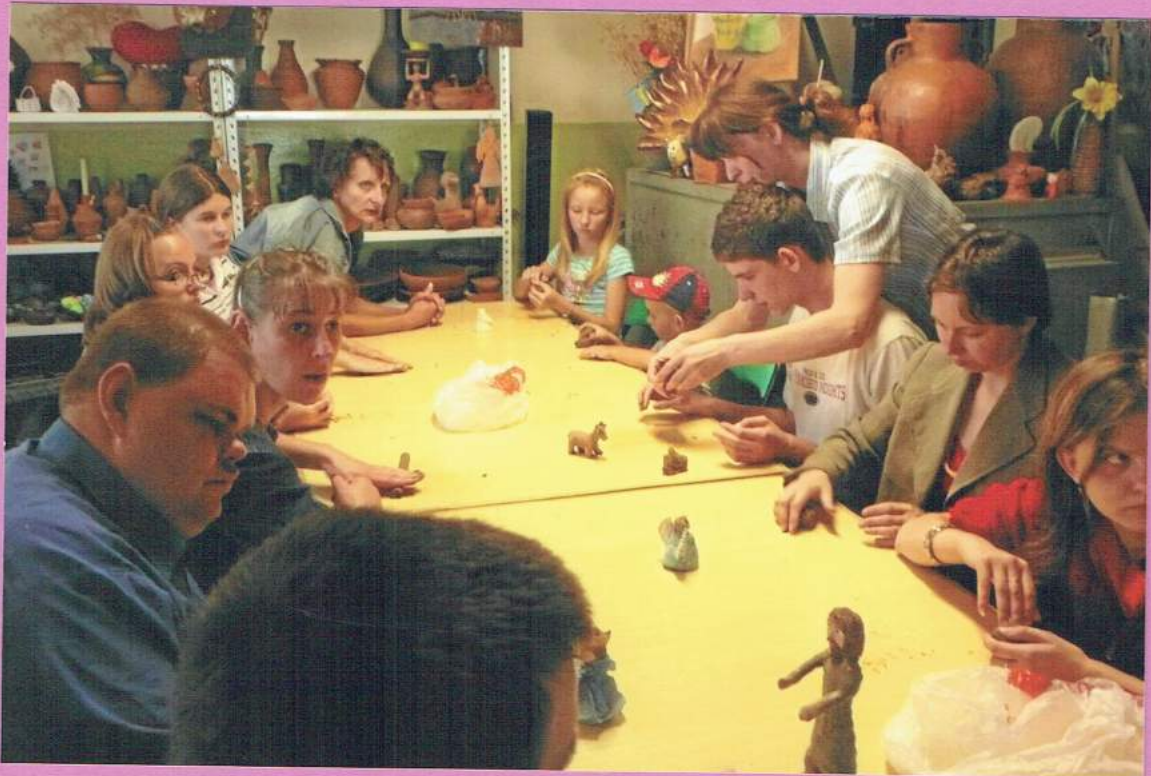


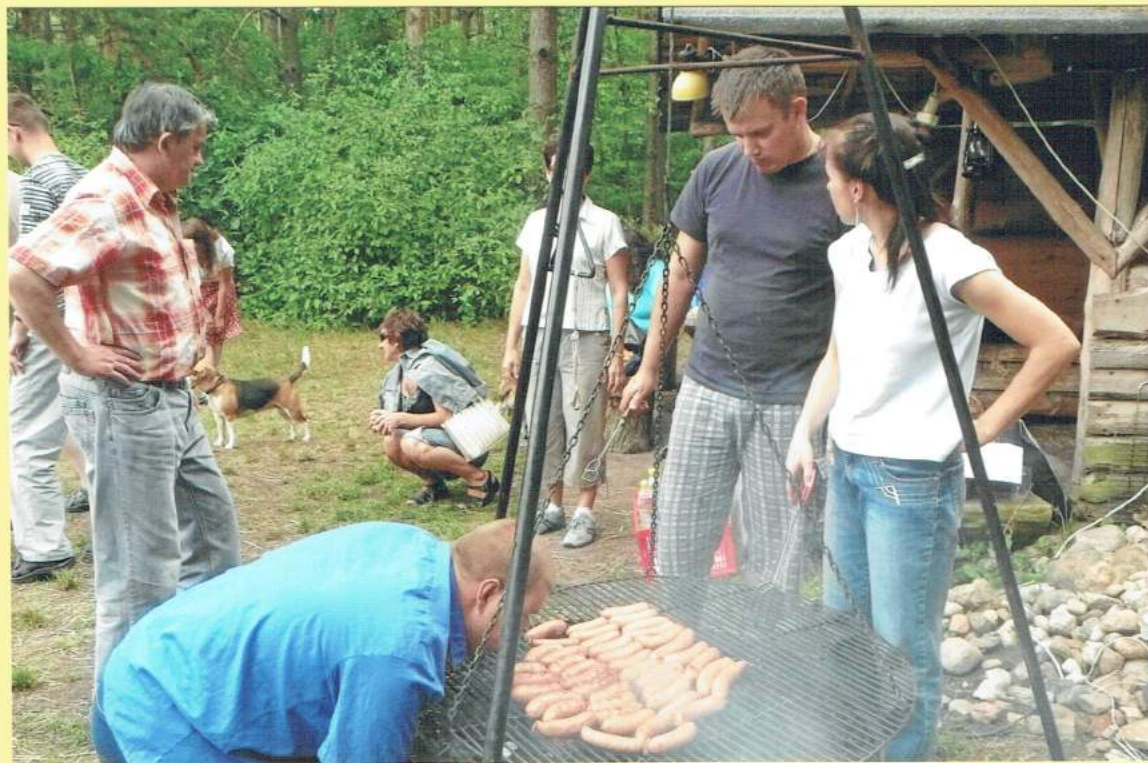
*Tradycja się stało że nasz pierwszy wyjazd to wizyta
W Pracowni Ceramicznej w Gzinie...*



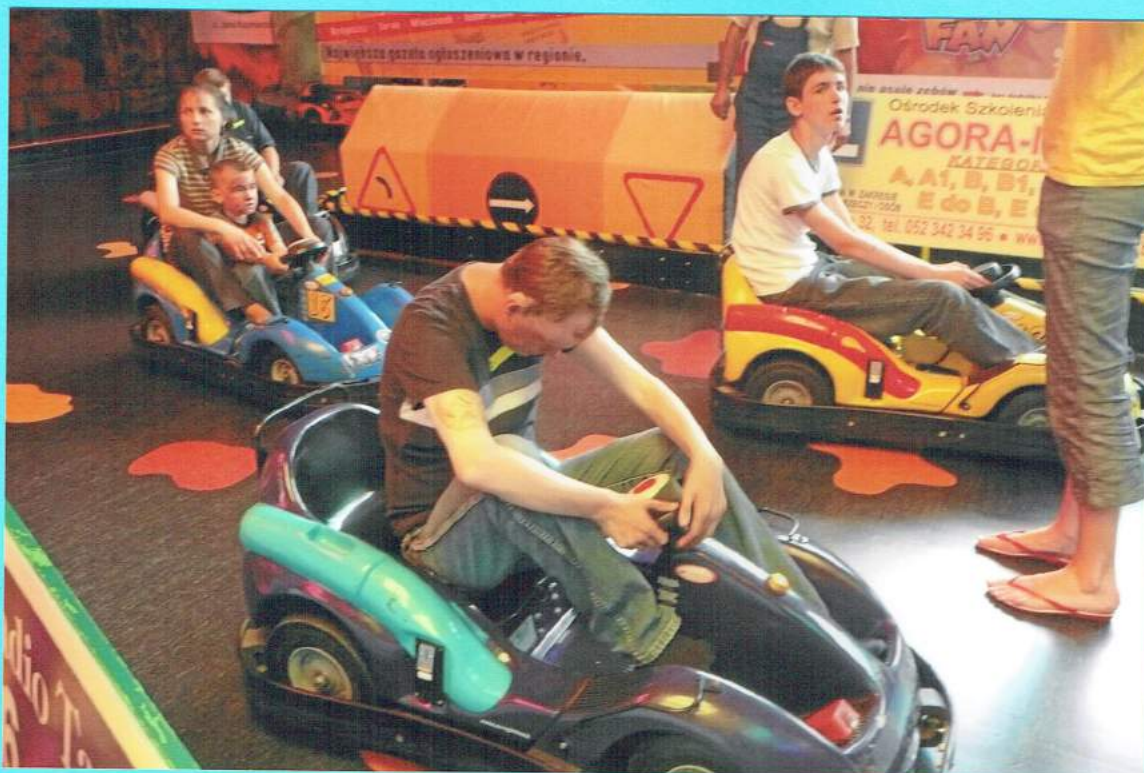
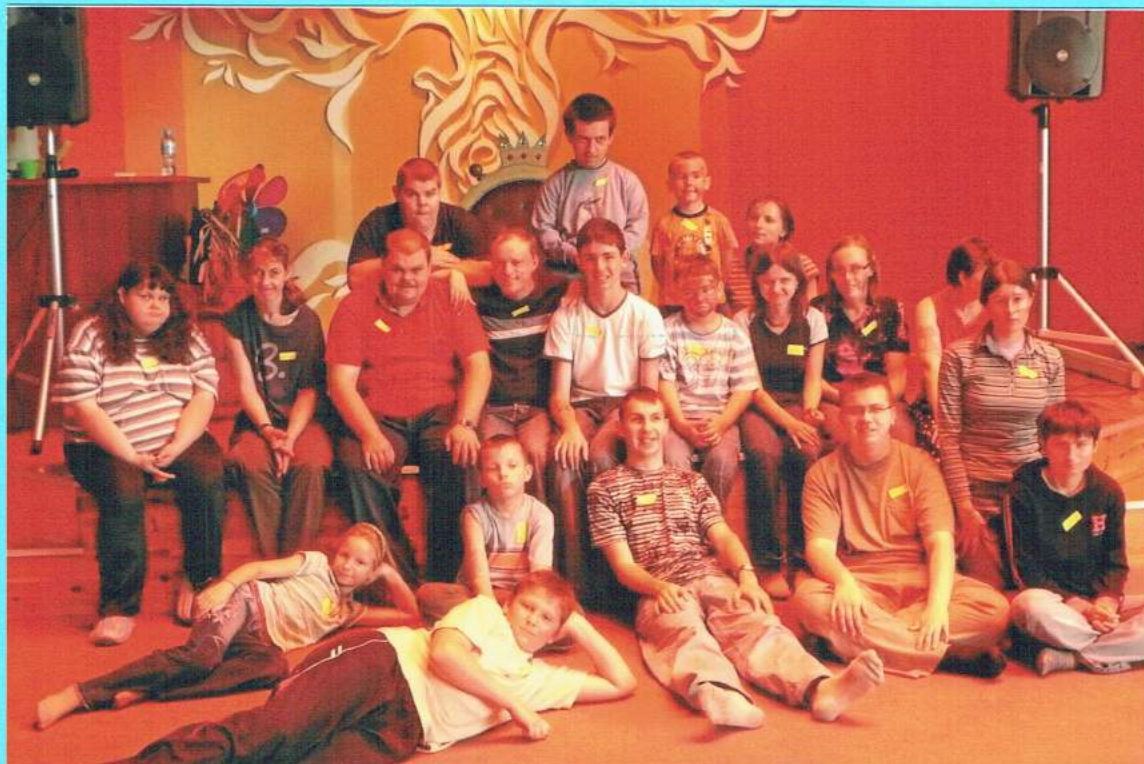
gdzie powstają prawdziwe arcydzieła!



*Po wyczerpujących zajęciach w Pracowni
odpoczywaliśmy w Gospodarstwie Agroturystycznym u
państwa Tomkiewiczów...*



Swoją kondycję sprawdzaliśmy na wszelkich możliwych stanowiskach w Family Parku...



Piknik w Barbarce

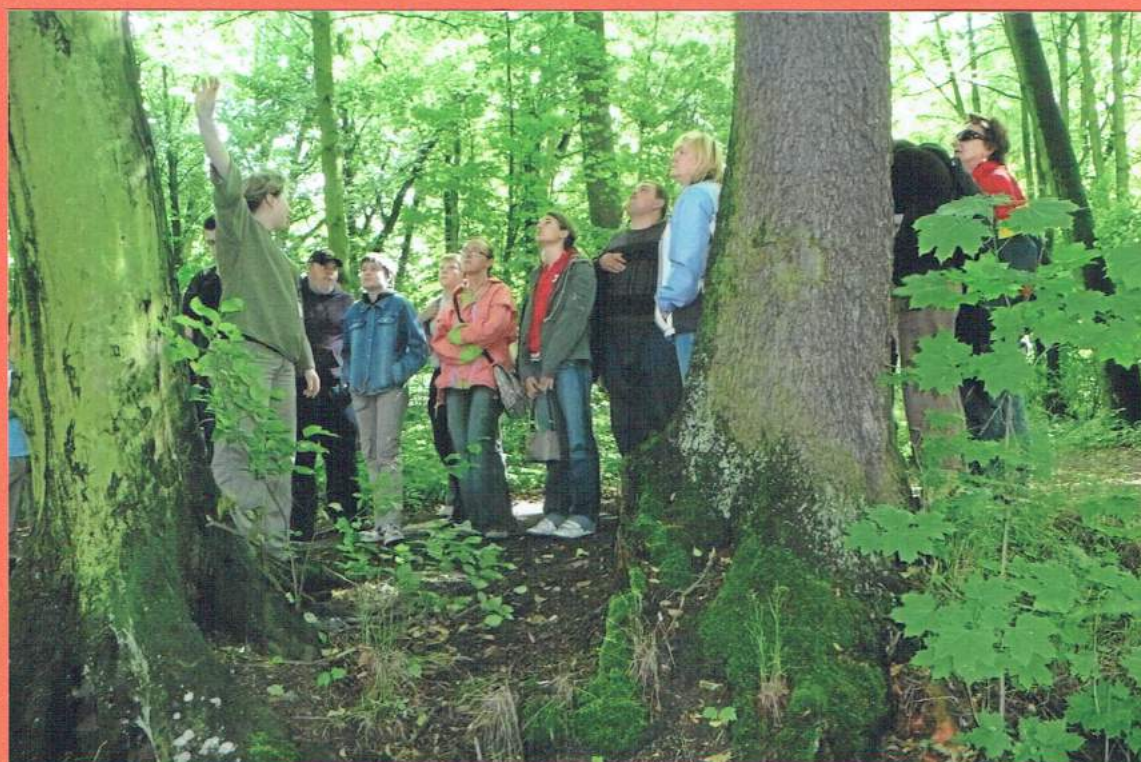


Sjesta przy gitarze...

*Ścieżka edukacyjna w Barbarce- prezentacja wielkiego
żołędzia...*



A tu...szukamy go na drzewie...





Nie zabrakło nas również i tu...



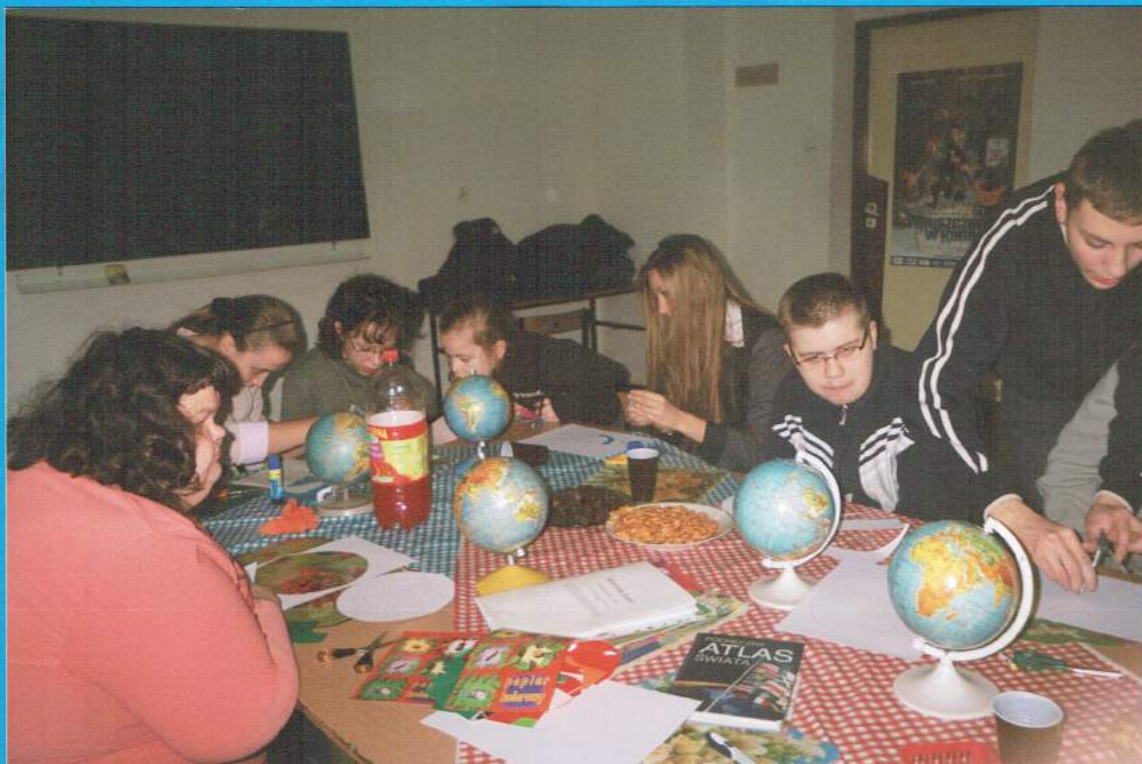


ŻNIN

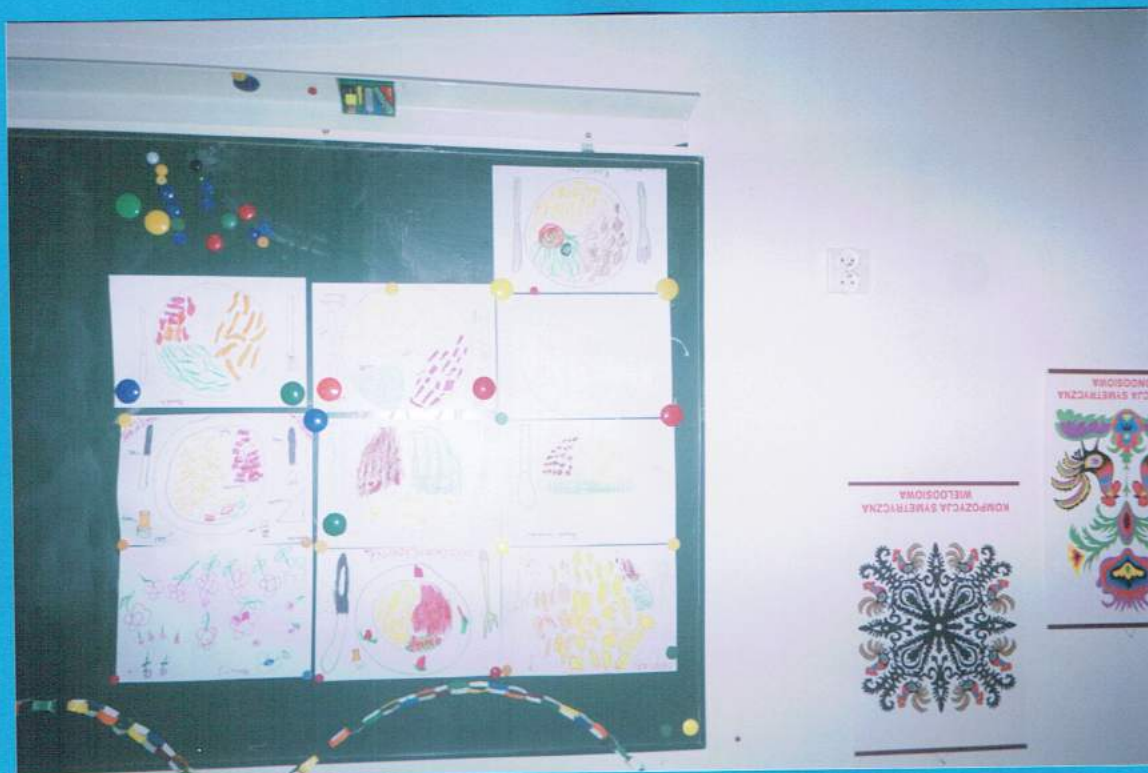
WENECJA



Wielki świat małych kolejek
Skansen Kolei Wąskotorowej



Uwiecznianie smaku w plastyce...





Czas na małe co nie co...



UNISŁAW. Ferie w Świetlicy Terapeutycznej „Iskierce”

Dobra pizza i kebab



Do Świetlicy Terapeutycznej „Iskierka” wszyscy przychodzą bardzo chętnie. Wspólnie z opiekunami śpiewają, rozmawiają na ciekawe tematy. Jest wesoło i młodzi ludzie mogą tu miło spędzić czas.

Świetlica Terapeutyczna „Iskierka” prowadzi zajęcia dla niepełnosprawnej młodzieży w czasie ferii. Zajęcia odbywają się od godz. 10 w Zespole Szkół w Unisławiu.

Podczas zimowego wypoczynku w Świetlicy realizowany jest program: „Poznaj smaki dań i potraw różnych krain Polski i wybranych regionów”. W zaję-

ciach uczestniczą mieszkańcy gminy Unisław.

- *Uczymy naszą młodzież czym się smaki odkrywa, mierzy, mówimy o różnych potrawach świata - wymienia Jan Michałowski. - Większość z nich nie miała okazji poznać smaku wielu z nich. Rozmawiamy o tym, co jest regionalnym przysmakiem w górach, a co w Polsce północnej. Opowiadamy im również*

o daniach tradycyjnych całego świata.

Aby nie skończyło się wyłącznie na narobieniu smaku, na degustację wybranych potraw młodzież zostanie zaproszona do unisławskiej restauracji „Pod Żubrem”.

- *Jednego dnia skosztują różnych smaków pizzy, innego zaprosimy ich na kebab - dodaje Jan Michałowski. - Przy okazji*

będzie to nauka zachowania się w restauracji. Niektórzy nigdy wcześniej tam nie byli.

Zajęcia prowadzi: kierownik Lidia Krajewska, Jan Michałowski i nauczyciele Zdzisława Stanisławska, Hanna Bagrowska, Zofia Mandra, Beata Sawina, pomagają również: Angelika Maćkowska i Katarzyna Porzyńska.

TEKST I FOT. MONIKA SMÓL