



Bonjour ZSGH

www.zsgh.bytom.pl

Wydanie VII/2020/2021

Gazetka szkolna z wiadomości
ze świata turystyki i hotelarstwa



Wielkanocne inspiracje
str. 5-8



Po brexicie zmieniły się zasady podróżowania do Wielkiej Brytanii.

Po brexicie zmieniły się zasady podróżowania do Wielkiej Brytanii.

Wybierając się turystycznie do W. Brytanii warto pamiętać że od tego roku zmieniły się zasady podróżowania na Wyspy w związku z brexitem. Jedną z najważniejszych zmian dotyczy dokumentów potrzebnych do przekroczenia granicy. Z dowodem osobistym będziemy mogli to zrobić tylko do końca września, a od 1 października do W. Brytanii wjedziemy jedynie z paszportem. Dotyczy to głównie turystów, bo osoby mające status osoby osiedlonej w Zjednoczonym Królestwie będą mogły przekraczać granicę z dowodem co najmniej do końca 2025r.

Ważna zmiana dotyczy również Europejskiej Karty Ubezpieczenia Zdrowotnego- EKUZ od początku 2021r. nie jest już honorowana w W. Brytanii, co oznacza że jadąc tam turystycznie konieczne trzeba wykupić ubezpieczenie zdrowotne.

Należy pamiętać również o tym że z polskim prawem jazdy po Wyspach można się poruszać maksymalnie przez 12 miesięcy, potem dokument powinien zostać wymieniony na brytyjski.

Jedna waluta na Kubie



Koniec z podwójną walutą na Kubie- do tej pory inna była dla mieszkańców, a inna dla turystów. Wycofano z obiegu peso convertible tzw. CUC, którym płacili turyści.

Obowiązującą walutą pozostanie tylko peso kubańskie- CUP. Wymiana z CUC na CUP odbywa się po kursie 1:24. Czyli za 1 CUC lub 1 USD otrzymamy 24 CUP.

Ryanair – będzie więcej lotów z Modlina na Teneryfę

Linia lotnicza Ryanair, linia ogłosiła zwiększenie częstotliwości lotów z Warszawy/Modlin na Teneryfę do 3 tygodniowo latem 2021.

Z okazji uruchomienia dodatkowych lotów na Teneryfę, Ryanair wprowadził do sprzedaży bilety w cenie od 169 zł na podróż od maja 2021 r. Bilety w promocyjnej cenie dostępne są na Ryanair.com jedynie do czwartku 11 marca do północy.



Tajlandia chce przyjmować turystów od 1 lipca

15 największych przedsiębiorców turystycznych z Tajlandii rozpoczęło w marcu kampanię pt. #OpenThailandSafely, której celem jest przekonanie władz do wznowienia od 1 lipca bezpiecznej międzynarodowej turystyki przyjazdowej oraz zapewnienie bezpiecznych warunków do wypoczynku w kraju.

W ramach kampanii firmy chcą zwrócić uwagę władz, że otwarcie granic turystom z zagranicy w początkach letniego miesiąca jest z kilku powodów korzystne, m.in. dlatego, że większość obywateli na poszczególnych rynkach źródłowych (europejskich, amerykańskim) będzie do tego czasu zaszczepiona; szczepieniom podda się też personel turystyczny pierwszej linii w Tajlandii oraz przedstawiciele grup wysokiego ryzyka; ujawnienie daty rozpoczęcia sezonu turystycznego z dużym wyprzedzeniem da turystom czas na zaplanowanie wakacji w Tajlandii, a branży turystycznej (organizatorom, liniom lotniczym, hotelom) czas na przeprowadzenie kampanii



JAK SIĘ SKONCENTROWAĆ?

Skupienie się na jednej konkretnej rzeczy może być czasami bardzo trudne.

Co może nam utrudniać koncentrację?

URZĄDZENIA ELEKTRONICZNE

Kiedy zaczniemy cały czas sprawdzać najnowsze powiadomienia, pozwolimy, żeby urządzenie elektroniczne przejęło nad nami kontrolę. Trudno nam będzie się skupić. Sam dźwięk nowego powiadomienia będzie dla nas rozpraszający.

PORÓWNANIE:

Rozproszony umysł jest jak dziki koń, czasami ciężko nad nim zapanować.

Zapanowanie nad umysłem nie jest jednak czymś niemożliwym.

Jak to zrobić?

1- Kiedy z kimś rozmawiasz, staraj się naprawdę go słuchać. W tym celu możesz na przykład trzymać telefon poza zasięgiem wzroku.



FAKT:

Badania wskazują, że już sam widok telefonu, sprawia, że tracimy koncentrację, ponieważ podświadomie czekamy, aż telefon zadzwoni.

2- W szkole staraj się wyłączać dostęp do Internetu w telefonie. Pomoże ci się to skupić na nauce.

FAKT:

Robienie notatek na komputerze jest gorszym wyborem. Zapisuj wszystko na papierze, w zeszytach. Badania wskazują, że notatki pisane na papierze mniej rozpraszają i pozwalają lepiej zapamiętać przyswajany materiał.

3- Podczas nauki pamiętaj, że nie wystarczy prześlizgnąć się przez materiał, żeby zaliczyć sprawdzian. Upewnij się zawsze, że miejsce gdzie się uczysz pozwala ci się skupić.

FAKT:

Badania wykazują, że miejsce do nauki, które jest czyste i niezagracone pozwala szybciej i skuteczniej zapamiętać to czego się ucymy.

Wielkanocne inspiracje

Sposoby na barwienie jajek str. 6
Przepisy Wielkanocne str. 7-8



Naturalne barwienie jajek – eksperymenty w kuchni



Naturalne barwienie jajek to świetny pomysł na wspólne eksperymenty w kuchni. Jest wiele naturalnych barwników (kapusta, cebula, buraki i kurkuma) które wpływają na zmianę koloru jajka.

Barwienie jajek cebulą i burakami

Obierz cebulę i wrzuć łupiny do garnka. Następnie zalej je wodą i dodaj 2 łyżki octu. Włóż do wody surowe jajko i gotuj przez kilka minut. Najlepsze efekty kolorystyczne otrzymamy na białych jajkach. Łupiny cebuli pozwalają uzyskać odcienie brązu, pomarańcza i żółci.

Wrzuć do garnka pokrojonego buraka i dodaj trochę wody oraz 2 łyżki octu. Gotuj jajka w soku z buraków przez kilkanaście minut od momentu zagotowania. Jajka pozostawiamy w barwiącym roztworze z dodatkiem dwóch łyżek octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Pisanki będą miały bardziej intensywny kolor jeśli pozostaną w wodzie na kilka godzin lub całą noc. Burak pozwala uzyskać odcienie różu, purpury i głębokiej czerwieni.

Barwienie jajek kapustą

Pokrój czerwoną kapustę, wrzuć do garnka, zalej wodą i dodaj dwie łyżki octu. Gotuj wywar około 20 minut. Następnie włóż jajka do wywaru na minimum 15 minut. Pozostaw jajko w barwniku z dodatkiem octu do momentu uzyskania pożądanego koloru. Za pomocą czerwonej kapusty uzyskamy kolory od błękitu, poprzez turkus do granatu.

Barwienie jajek kurkumą

Wystarczy zagotować jajka w wodzie z dodatkiem około dwóch łyżek kurkumy. Kolor jest bardzo ładny i intensywny już po kilkunastu minutach.

Nadaj blasku swoim pisankom i wydobądź głębie koloru smarując jajka delikatnie masłem lub oliwą z oliwek.

Do dzieła!

Mazurek orzechowy

Składniki:

na ciasto:

- 300 g mąki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 125 g masła
- 3 żółtka



na masę:

- 1 szklanka słodkiej śmietanki 12%
- 1,5 szklanki cukru
- 1,5 szklanki zmielonych orzechów włoskich

Sposób przygotowania

1. Mąkę przesiać i wsypać na stolnicę
2. Na środku położyć zimne masło i posiekać z mąką. Dodać żółtka, cukier puder. Szybko zagnieść ciasto i zawinąć w folię. Włożyć do lodówki na 1 godz.
3. Po wyjęciu z lodówki ciasto rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną formę. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok 170 - 180 °C, aż ciasto będzie miało złoty kolor.
4. Śmietankę z cukrem gotować przez kilkanaście minut
5. Do gorącej masy kajmakowej wsypać zmielone orzechy, wymieszać i jeszcze ciepłą rozsmarować na upieczonym placku
6. Udekorować



Pasztet na Wielkanoc mięsny (pieczony w boczku)

Składniki:

- 2 bułki,
- 60 dag łopatki wieprzowej,
- 1 kg łaty wołowej,
- 50 dag wątróbki drobiowej
- 6 jajek,
- 1 cebula,
- 3 listki laurowe,
- 10 ziarenek ziela,
- 10 pieprzu,
- 100 ml koniaku,
- 10 dag suszonej żurawiny,
- 10 plastrów wędzonego boczku,
- gałka muszkatołowa,
- olej do smażenia,
- sól i pieprz.



Sposób przygotowania:

1. Namocz bułki.
2. Mięso pokrój w dużą kostkę, przesmaż na rozgrzany oleju i przetóż do dużego garnka.
3. Dodaj przekrojoną cebulę, wątróbkę, liście laurowe i ziele angielskie. Zalej wodą, gotuj na średnim ogniu, aż mięso będzie miękkie.
4. Przemiel dwukrotnie przez maszynkę.
5. Do masy dodaj żółtka, koniak, przyprawy i dobrze wymieszaj.
6. Ubij białka i dodaj do masy razem z żurawiną.
7. Formę na babkę wysmaruj olejem, wyłóż plastrami boczku i napełnij masą.
8. Przykryj wystającymi kawałkami boczku.
9. Piecz pasztet wielkanocny przez 90 minut w temperaturze 195 stopni.

Składniki:

- Zakwas 500 ml
- woda 2 l
- kości 30 dag
- boczek wędzony 35 dag
- biała kiełbasa 3 szt.
- jajka 3 szt.
- śmietana kremówka 250 ml
- mąka pszenna 3 łyżki stołowe
- cebula 5 szt.
- seler 0.5 szt.
- tarty chrzan 1 łyżeczka
- marchewka 1 szt.
- pietruszka 1 szt.
- majeranek 2 szczypty
- liść laurowy 1 szt.
- ziele angielskie 3 szt.
- sól 3 łyżeczki
- pieprz 2 szczypty

Żurek Wielkanocny



Sposób wykonania

1. Jak ugotować żurek wielkanocny? Do dużego garnka wlać wodę, dodać wędzone kości. Dorzucić marchew, seler, pietruszkę, liście laurowe, ziele angielskie i ugotować wywar.
2. W międzyczasie cebulę i boczek pokroić w kostkę i przesmażyć na patelni. Z wywaru wyciągnąć kości, dodać przesmażoną cebulę z boczkiem i surową kiełbasę. Gotować kolejne 10-15 min. Kiełbasę wyciągnąć.
3. Wlać 250 ml zakwasu, spróbować czy odpowiada nam taki poziom kwaśności, w razie potrzeby dolać więcej (ja wlałam około 400 ml). Śmietanę kremówkę i mąkę rozrobić w małym garnku, zahartować wlewając gorącą zupę - dokładnie rozmieszać różgą. Następnie wlać do gotującego się żurku.
4. Do zupy dodać chrzan, sól, pieprz i dużą ilość majeranku. Na talerzu ułożyć połówki jajka i plasterki białej kiełbasy, nalać żurku.

Bienvenue en France



Turystyka



Francja to państwo, którego część metropolitalna znajduje się w Europie Zachodniej, posiadające także zamorskie terytoria na innych kontynentach. Francja jest krajem leżącym w większości w Europie Zachodniej, jednak posiadającym terytoria zależne i departamenty zamorskie na innych kontynentach. Powierzchnia metropolitarnej części Francji wynosi 551,5 tys. km², wskutek czego zajmuje czterdzieste ósme miejsce na świecie pod względem wielkości powierzchni, natomiast powierzchnia wraz z terytoriami zależnymi i departamentami zamorskimi 643 801 km². Każdy wie co znajduje się we Francji, co przyciąga turystów, ale dla tych co jednak nie są pewni, to najciekawsze atrakcje oraz miasta we Francji to:

Paryż - każdy powinien odwiedzić to miasto. Obejrzeć największe zabytki, powłóczyć się po krętych uliczkach, wjechać na szczyt Wieży Eiffla, zasiąść w kafejce na Montmartre. Jednych miasto oczarowuje, inni twierdzą, że jest przereklamowane. Z pewnością warto jednak tu przyjechać i wyrobić sobie własne zdanie. Nie ma wątpliwości, że to wyjątkowe miasto - stolica Francji, ale w pewnym sensie także stolica świata. W Paryżu spotykają się bowiem turyści ze wszystkich zakątków kuli ziemskiej. Można tu obejrzeć dzieła artystów różnej narodowości, zjeść dania każdej kuchni i zrobić zakupy w sklepach wszystkich znanych marek.

Nicea - to wizytówka Lazurowego Wybrzeża. Doskonały mikroklimat i słońce, które świeci 320 dni w roku zwały tu na przełomie XIX i XX w. arystokratyczną śmietankę Europy. Niceę upodobali sobie zwłaszcza Anglicy i Rosjanie. Zostały po nich wspaniałe rezydencje na wzgórzu Cimiez, wśród



resztek rzymskich term, forum i amfiteatru. Symbolem Nicei jest nadmorski bulwar Promenade des Anglaise, czyli Promenada Anglików (to oni zapoczątkowali jej budowę w 1822 r.). Obsadzony palmami, ze ścieżkami dla rowerzystów oraz luksusowymi hotelami stanowi najpopularniejsze miejsce spacerów. Muzeów i galerii jest w Nicei ponad setka, co przyciąga miłośników sztuki. Najpełniej prezentuje się ze wzgórza zamkowego La Colline du Chateau, skąd rozciąga się niepowtarzalny widok na miasto.

Saint-Tropez to kwintesencja luksusu. Znajduje się tu Zatoka Milionerów, której port wypełniony jest po brzegi drogimi jachtami. Swoje wille mają tu gwiazdy filmowe, na plażach Saint Tropez w latach 50. wypoczywała Brigitte Bardot. Oprócz wspaniałych plaż i portu, są tu ulice pełne najdroższych butików w Europie. W najstarszej części miasta warto zobaczyć m.in.: kamienice z kolorowymi fasadami, typowe wąskie prowansalskie uliczki, barwny targ kwiatowy przy placu des Lices.

Marsylia to podobno ostatni europejski port, w którym można odnaleźć atmosferę XIX-wiecznych doków. Przez setki lat uciekali tu wszyscy, których gdziekolwiek ścigało prawo. Do dziś trudno tu znaleźć czystej krwi Francuza. Na morzu, gdzie dawniej cumowały statki handlowe, kołysze się las luksusowych jachtów. Miasto, a zwłaszcza okolice starego portu, najlepiej zwiedzać na piechotę. Wzdłuż wybrzeża ulokowane są największe atrakcje - oryginalne, wybudowane w XIII wieku przez krzyżowców forty św. Mikołaja i św. Jana.. Marsylia to także przepiękna bazylika Notre Dame de la Garde i gigantyczna katedra Nouvelle. Będąc w Marsylii, warto zasiąść w jednej ze starych restauracji w porcie. Ryba smakuje tu wyśmienicie.

Nie jest to wszystko co można zobaczyć we Francji, jeżeli chcecie się przekonać zachęcamy do poszukania informacji w Internecie!

Hotelarstwo

Maison Souquet jest świetnym wyborem w trakcie odwiedzania Paryża. Dzięki idealnemu połączeniu ceny, komfortu i wygody oferuje on romantyczny nastrój oraz szeroką gamę udogodnień dla podróżnych takich jak Wy. Dla tych, którzy chcą zobaczyć najciekawsze miejsca podczas odwiedzania Paryża, Maison Souquet położony jest niedaleko od Champs-Élysées (2,3 km) i Luwr (2,5 km). Maison Souquet to romantyczny hotel, w którego pokojach znajduje się telewizor z płaskim ekranem, minibarek i klimatyzacja, a w trakcie pobytu bezpłatna sieć wi-fi umożliwia gościom pozostanie na łączach. W hotelu do Waszej dyspozycji jest obsługa pokojowa i konsjerż. Ponadto, gościom oferuje się basen i bar/salon, co sprawia, że jest to popularny wybór wśród osób odwiedzających Paryża.



Gastronomia

Choć Francuzi nie przepadają za zupami, jedną z ich narodowych potraw jest aromatyczna i bardzo pyszna **zupa cebulowa** (soupe à l'oignon). Idealna na chłodniejsze dni, wspaniale rozgrzewa. Cebulową podaje się z roztopionym żółtym serem, w towarzystwie grzanek lub bagietki. Jeśli wierzyć legendom, francuska zupa cebulowa była „wynalazkiem” francuskiego króla Ludwika XV. Władca słynął nie tylko z tego, że był niezwykle przystojny. Lubił również bardzo dobrze zjeść. Z tego powodu zatrudniał najznamienitszych kucharzy i regularnie organizował przyjęcia i uczyły z suto zastawionym stołem. Niektóre źródła twierdzą, że, że Ludwik XV z ogromnym zainteresowaniem i pasją czytał książki kulinarne – jego ulubionymi były "Les dons de Comus" i "La cuisinière bourgeoise". Mógł godzinami dyskutować na temat jedzenia. Co ciekawe, Ludwik XV miał w głębokim poważaniu wykwinne, wyszukane jedzenie. Zamiast niego osobiście serwował swoim gościom omlety i proste zupy. Ponoć gdy posłowie Piotra Wielkiego dali mu skosztować kawioru, wypluł go na dywan. Historia powstania zupy cebulowej wiąże się oczywiście z postacią króla Ludwika XV, który po suto zakrapianym polowaniu obudził się z gigantycznym kacem. Wokół niego znajdowały się puste butelki po szampanie, część z nich nie została jeszcze do końca opróżniona. Resztkami sił władca udał się do spiżarni, w której znalazł trochę cebuli. Pokrojoną w plasterki cebulę zalał więc resztkami szampana i przez kilka minut gotował. Jakież było jego

zdziwienie, gdy po kilku łykach zupy ból głowy całkiem przeszedł, a w jego ciało wstąpiły nowe siły.

Wina produkowane we Francji, pod względem powierzchni upraw winorośli (po Hiszpanii) drugim kraju na świecie, pod względem wielkości produkcji – liderem (przy czym w niektórych rocznikach Włochy produkowały więcej). Powierzchnia upraw wynosiła w 2010 roku 825 000 ha, a kraj wyprodukował wtedy 44,9 mln hl wina. Francja jest krajem wyjątkowym, gdyż żadne inne państwo, żadna inna kultura, nie zrobiły aż tyle aby rozpowszechnić tradycję picia wina. Począwszy od technologii, następnie umiejętność selekcjonowania wielu odmian winorośli, odpowiednią klasyfikację win, aż do perfekcyjnej sztuki dobierania wina do różnorodnych potraw. To właśnie Francja stała się wzorcem i ma ogromny wpływ na tradycje związane z winem. Niezwykła popularność win francuskich na całym świecie jest spowodowana między innymi tym iż Francja jest bogata w regiony winiarskie, położone w bardzo korzystnych dla uprawy winorośli szerokościach geograficznych. W skali światowej, jedynie Hiszpania wyprzedza Francję jeżeli chodzi o powierzchnie upraw winorośli. Jednak Francja nie ma sobie równych jeżeli weźmiemy pod uwagę wielkość produkcji wina (co prawda były lata w których Włochy produkowały więcej, jednak obecnie to Francja jest liderem światowym).

red. Tomasz Wyleżałek

Ile zarabia **Steward** czy **Stewardessa**? Dowiesz się z tego artykułu.

W tym numerze dowiesz się jaki strój przysługuje przyszłym Stewardom i Stewardesom oraz jakie jest oferowane wynagrodzenie za pracę.



JAKI STRÓJ PRZYSŁUGUJE UBIEGAJĄCEMU SIĘ O PRACĘ STEWARDA I STEWARDESSY?

Stewardessy linii lotniczej Emirates dostają uniformy w kolorze khaki, spódnice i białe bluzki podkreślające elegancki mundur oraz czerwone czapki z białym welonem. Ich buty oraz torebki posiadają ciemniejszy odcień czerwieni. Obuwie musi być również z zabudowanymi palcami i piętą.

Stroje stewardów to subtelne brązowe garnitury, kremowe koszule i brązowo-czerwone krawaty.

Stewardessy w Emirates muszą być także uczesane we fryzury ustalone z góry (kok klasyczny, francuski, kucyk lub warkocz), posiadać pełny makijaż (konieczność użycia korektora i eye liner) i mieć wykonany manicure francuski bądź bezbarwny lub czerwony lakier.

Stewardowie nie mogą mieć zarostu i dłuższych włosów.

Zabronione jest posiadanie tatuaży w widocznych miejscach.

Konieczne jest zadbanie o wygląd zębów, cery oraz pielęgnację dłoni.

WYNAGRODZENIE ORAZ DODATKI WYNIKAJĄCE Z PRACY W EMIRATES

- Możliwość odwiedzenia najdalszych i przepięknych zakątków świata
- Darmowe mieszkanie, które jest w pełni wyposażone. Koszty mediów pokrywają linie lotnicze. Do opłacenia jest jedynie kablówka
- Możliwość darmowego korzystania z siłowni i basenu w miejscu zamieszkania
- Darmowa opieka lekarska 24h
- Darmowa opieka dentystyczna
- Możliwość robienia prania w zupełności za darmo
- Duże zniżki biletów dla rodziców i rodzeństwa pracownika
- Możliwość korzystania bez ograniczeń z biletów do Dubaju w trybie „stand by” przez małżonkę lub małżonka pracownika
- 2 300 Euro miesięcznej pensji, czyli ok. 9 900 zł
- Darmowy bilet do domu raz na rok
- Atrakcyjne zniżki na bilety na dowolnej trasie
- Nieopodatkowany dochód
- Darmowy transport do pracy
- Zapewnienie diety, czyli kwoty należnej pracownikowi odbywającemu z polecenia pracodawcy podróż służbową w ramach wykonywanej pracy, na pokrycie zwiększonych kosztów wyżywienia w czasie podróży
- Nawiązanie wyjątkowych przyjaźni

red. Weronika Witek

Ciąg dalszy cyklu 10 miejsc, które trzeba zobaczyć zanim przestaną istnieć. W tym numerze **Morze Martwe i Alpy.**



Świat stał się nieprzewidywalnym miejscem. Wraz z wyczerpywaniem się zasobów naturalnych Ziemi szaleje pogoda: zabójcze tornada, upały czy niespotykane zamieci. Zmiany, które zachodziły przez tysiące lat, teraz zachodzą w znacznie krótszym czasie. Więc kto wie, jak długo będziemy mogli jeszcze podziwiać niektóre z cudów natury. Zapraszamy do zapoznania się z infografikami miejsc, które w przyszłości mogą zniknąć z mapy lub na zawsze zmienią swój wygląd. W tym numerze poznajcie Morze Martwe i Alpy.



5. Morze Martwe



kurczenie się



docieranie mniejszej ilości wody z rzeki Jordan



mniej niż 50 lat



Głębokość **377 m**

Lustro wody znajduje się w najniższym punkcie Ziemi

423 m p.p.m.

gęstość **1,24 kg/l**
– upodabnia pływanie do unoszenia się



10x wyższe niż zasolenie oceanów

Najbardziej słony akwen na świecie

1931 r.

1983 r.

1996 r.



W ciągu ostatnich 40 lat jezioro skurczyło się o

1/3

Obecnie spadek poziomu wód sięga ponad

1 metr/rok

W ciągu ostatnich czterech dekad to słone jezioro skurczyło się o jedną trzecią i obniżyło się o ponad 24 metry, pozostawiając dawniej nadmorskie kurorty i restauracje ponad 1,5 km od brzegu. Rzeka Jordan jest jedynym źródłem jeziora, a ponieważ sąsiednie kraje coraz częściej czerpią z jej wód, niewiele dociera do Morza Martwego, które może zniknąć w ciągu 50 lat



topnienie lodowców



globalne ocieplenie



40 lat

6. Alpy



Od 1880 roku temperatura w Alpach wzrosła

2x szybciej niż średnia temperatura na świecie



Od lat 80. XX wieku alpejskie lodowce straciły **20%** swojej powierzchni



Szacuje się, że do 2100 roku stopnieje **93%** dzisiejszego lodu w Alpach



W latach 70. lodowce górskie traciły średnio

około **20 cm** grubości rocznie,

a pół wieku później już około **1 m** rocznie

Alpy Europejskie leżą na niższej wysokości niż Góry Skaliste, a ich lodowce (i ośrodki narciarskie) są bardziej podatne na skutki globalnego ocieplenia. Temperatury wzrosły tu dwa razy bardziej niż średnia temperatura na świecie od XIX wieku. Słynne lodowce mogą zniknąć do 2050 roku



Bonjour ZSGH" poszukuje kreatywnych redaktorów do tworzenia ambitnej gazety. Praca ta wymaga sporo pracy i zgranej załogi. Skontaktuj się z nami i dołącz do naszego zespołu!

redakcja.bonjour@zsg.net.pl

Masz temat?

Napisz do nas!

redakcja.bonjour@zsg.net.pl

Zespół redakcyjny Bonjour ZSGH: Tomasz Wyleżałek; Wiktoria Soballa; Jakub Karasek i Witek Weronika

Pod opieką: mgr Anny Halamy; mgr Krzysztofa Broła