

SÜG-Press

4. november 2009

leht asub aadressil www.syg.edu.ee

Number 246

KOLMAPÄEVAST LAUPÄEVANI

K 04.11	14.00	Direktsooni koosolek
	15.00	Juhtkonna koosolek
N 05.11	16.00	Gümnaasiumi mälumängu III voor
R 06.11	18.00	Algklasside isadepäeva kontsert
L 07.11	10.00	Keemia lahtine võistlus
E 09.11	10.45	Klassivanemate koosolekud
		Rahvastepall D-kl finaali Orissaare
T 10.11	09.00	SA juhatuses koosolek
	14.50	Metoodikanõukogu koosolek
	15.50	Õpilasesinduse koosolek
	16.00	Kadri-Mardi võrkpalliturniir põhikoolile
K 11.11	14.00	Direktsooni koosolek
	15.50	Võõrkeelte ainekomisjoni koosolek
N 12.11		Aktiiviilaager
	15.40	Matemaatika ainekomisjoni koosolek
R 13.11		Aktiiviilaager
L 14.11	10.00	Informaatika lahtine võistlus

JUHTKOND TÄNAB

Mia Rand – õpilaste suurepärase ettevalmistuse eest õpioskuste olümpiaadi vabariiklikuks vooruks

Arne Loorpuu, Andreas Noor, Aado Haandi, Ruth Kask, Stella Hommik, Mari Ausmees, Indrek Peil, Kunnar Sink, Paavo Kuuseok, Linda Kuuseok, Mia Rand, Maie Uustulnd, Irena Sink, Marika Pärtel – vaheaja koolituspäevade suurepärase läbiviimise eest

SISEKONTROLL

I veerandi võlglast ja põhjuseta puudumised

PEDAGOOGILISED KÕNELUSED

K 04.11.	<i>Vauri Priske</i>	Noarootsi Gümnaasium
N 05.11.		Direktsooni info
R 06.11.	<i>Reet Igav</i>	Netiohutuse konverents
E 09.11.	<i>Viljar Aro</i>	Kool ja elu
T 10.11.	<i>Enn Laanemäe</i>	EKKL konverents

MAJANDUSVIKTORIIN

8. oktoobril toimus üle-eestiline e-viktoriini majandusest 8.–9. klasside õpilastele. Meie koolist osales üle 20 õpilase. Saare maakonna parimad olid järgmised õpilased:

22. Hillar Kapsta Ruhnu Põhikool

39. Ats Aim SÜG 9a

66. Indrek Viires SÜG 8a

82. Joosep Hallaste SÜG 9b

Anne Teigamägi, projektijuht

TEADE

Teisipäeval, 10. novembril algusega 15.00 toimub klassidevaheline KADRI-MARDI turniir võrkpallis 7.–9. Klassidele SÜG-i võimlas. Võistkonnas 3T + 3P. Mängitakse turniirisüsteemis, 1 geim 20 punkti.

Eelregistreerimine **6. novembri hommikuks** kell 10.00 õpetaja Aime Metsmaale.

Aime Metsmaa, kehalise kasvatuses õpetaja

TÄHELEPANU!!

Kõik, kellel on kodus koolist võetud rahvariideid või mõni üksik ese tervest komplektist (pluus, seelik vms), tooge need kiiremas korras tagasi! Rahvariided viia õpilaskodusse ruumi 104. Asjaga on väga kiire!

LOODUSAINETE

AINEKOMISJONI TEGEMISTEST I VEERANDIL

LOODUSUURINGUID TEEVAD NII ÕPILASED KUI ÕPETAJAD

Loodusainete ainekomisjonil on ikka olnud sügiseti kavast tutvuda mõne Saaremaa looduskauni ja huvipakkuva kohaga. Aastaid on olnud sügisese väljasõidu eesmärgiks ka seente korjamine. Nii ka seekord, kuid sel sügisel oli väljasõite lausa kaks.

Esimese sõidu tegime Pihllasse, kus vähikasvatuseettevõtte OÜ Veteko on rajanud Eesti esimese kaubakala tootva siiakasvanduse.

Selle toodang hakkab minema edaspidi nii kohalikule tarbijale kui ka välismaale. Praeguseks on valminud noorkalade kasvatamiseks kolm viirhalli. Vetako osaniku Valeri Tootsmanni sõnul on siig merest kadunud ja seetõttu ongi osutunud otstarbekaks just seda kalaliiki kasvatama hakata. Pealegi on siiga nimetatud maailma parimaks kalaks. Saime põhjaliku ülevaate sellest, miks siia kasvatamisega ei taheta Eestis eriti jännata, miks on siia hind kõrgem kui näiteks forellil, kust saadakse siiamarja ja kuidas toimub kalade kasvatamine. Nägime neid siiapoege, kes arvatavasti juba jõuludeks meie toidulauale jõuavad. Eelnevatel aastatel on kalakasvatases tegeldud ka forelli ja paaliaga, kuid tulevikus on peatähelepanu pööratud just siiale.

Päeva teine pool oli samuti väga õpetlik ja mis vast kõige tähtsam – ääretult maitsev.

Nägime, kuidas peab kala enne grillimist maitsestama, milliseid maitseaineid ja mis järjekorras neid kasutada ning kuidas peab toimuma kala grillimine, et sellest suurepärase roog saaks. Ja tõepoolest – Mart Mölderit ettevalmistatud ja grillitud kalad maitseid väga hästi ja sööjad ei olnud ka kiitmisega kitsid. Asi oli tõesti seda väärt! Kala kõrvale pakuti veel erilist küpsetatud mugulsibulat.



Ja nii valmib maitsev kala

Mida kõike oli vaja, et kala suupäraseks muuta: meresool, majonees, juust, sidruni mahl, muskaatpähkel... Väga põneva maitse andis kalale Mardi enda valmistatud pohlamoos kadakamarjadega. Ja muidugi kukeseened.

Lisaks kaladele on samas ettevõttes väiksem haru – vähikasvandus. Saime näha, kuidas vähke keedetekase ja kuidas koorikust kätte saada just seda paremat ning maitsevamat liha. Ka seni oskamatud vähisööjad said lõpuks asjale pihta. Vähid olid loomulikult väga maitavad.

Oli väga õpetlik päev. Olime tänulikud Mardiile ürituse korraldamise eest!

Teine sõit viis meid Karujärve lähiste seeneretkele. Olime selles paigas esimest korda, vaatlesime ilusat sügisest loodust ja otsisime seeni. Mõned usinamad neid ka leidsid. Kuid kuna oli veel meeles Mardi valmistatud pohlamoos, kippusid imeilusaid pohli nähes näpud üha rohkem just neid korjama. Ja sedaviisi sai mõnigi meist nii suure hulga pohli, et võib rahulikult hakata jõulusid ootama – maitsev pohlamoos ju omast käest võtta.

Inge Vahter, bioloogiaõpetaja

MUNAD MEIE ÜMBER JA KÕHUS

Sellist pealkirja kandis selleaastane loodusainete ainekomisjoni korraldatud nn puhkereedepärastlõuna meie kõigile munatoitude tegijatele-armastajatele õpetajatele.

Vaatamata majanduses valitsevale ajutisele tõusueelsele perioodile, täitus bioloogiaklassis hiliseks lõunasöögiks kokkuseatud koolilaudadele mitmesugust juba kaugelt lõhna levitavaid toite. Mida kõike meie munameistrid olid jõudnud kokku keeta-küpsetada: oli mitmesuguseid munasalateid, munavõideid, täidetud mune, munakotlette, munamuffineid, munapirukaid, munakooke singikattega, munaema snäkse, ei puudunud ka lausa kuumad maitsvad munasaiad jne. Lauailuna tundusid erksavärvilised kala“munad“ ja korraldajatele kingitud värvilised munad. Ega magusastki puudu polnud: muretaigna-õunakook beseekattega, rullbiskviit tkrimoosiga, mitmesugused küpsised. Jookideski oli muna leida, munajogurtis näiteks. Korraldajate arvates oli seekordne laud üks rikkalikumaid, ehk ka seetõttu, et üritus oli väikest viisi juubelihõngune – täitus ju viies aasta, mil loodusainete ainekomisjon endale sügisel külalisi kutsub.



Munatoitudilised lookas laua ääres

Enne toitude maitsmist ja retseptide vahetamist esines humoorika, kuid samal ajal väga õpetusliku munaloenguga Mart Mölder. Loengu sisu mõistis mõni meist alles pärast kosutavat sööki. Hea, et siiski.

Et päev läbi prisket munatoitu ootavat magu korraga mitte väga üle koormata, võeti ette veel teistsigi tegevusi: vaatajate silme all tõmmati muna väikese auguga pudelisse ja samamoodi nagu ta sinna läks, sai Indrek Peil selle sealt ka uuesti kätte. Kes enam vana trikki ei mäletanud, sai siis sellegi üle korratud.

Veidi hiljem said ainekomiisjonide valitud usaldusisikud uue ülesande: algas munasöömise võistlus, juhiks Arne Loorpuu. Söökla tublide kokatäidide parajalt keedetud mune oli lausa 50! Nüüd sai iga võistleja endale taldrikutäie mune, mis oli vaja ühe minuti jooksul ise ära koorida ja siis loomulikult ära süüa. Kõige tublimaks osutus algklasside ainekomiisjoni esindaja Kersti Truverk, teisele kohale jäi emakeel Sirje Kreismaniga eesotsas ja auhinnalist kolmandat kohta suutis kätte saada korraldaja ainekomiisjoni munasööja Raili Tamm. Autasuks olid üllatusmunad, mille arv võrdus söödud munade arvuga.



Munasöömisvõistlus

Kõigile munalõunast osavõtjatele oli Indrek Peil koostanud munavoldiku, kus pärast sissejuhatavat loosungit “Kõigi maade munasööjad, ühinege” sai lugeda mitmesuguseid munajutte (eks seda tegi igaüks pärast kodus, sest ega söömisest suurt aega üle jäänud), soovijad said teha märkmeid munamaitseja leheküljele ja hinnata söödud toite.

Kuigi on teada, et muna sisaldab üsna rohkesti kolesterooli, ei teinud see teadmine enamikule suurt muret – ju võis mõned järgmised päevad veidi kõhule armu anda. Kuna kõik toidud olid väga isuäratavad, oli ju vaja igaühest tükikene suhu pista.

Pealegi, nagu munavoldikust lugeda sai: munasöömine võib vähendada silmakaeriski; munaad hoolitsevad juuste ja küünete tervise eest, sest sisaldavad väävlit ning teisi kasulikke mineraale ja vitamiine. Muide: munas on kõike vitamiine peale C ning munas on ka väga palju proteiine.

Loodusainete ainekomiisjon on tänulik kõigile osavõtjatele, sest ilma teieta ei oleks ju üritus toimunud. Kohtumiseni järgmisel korral!

Ja soovime teile: “Olge ikka munuksed!”

Inge Vahter, bioloogiaõpetaja

RAVIMTAIMETEEPÄRASTLÕUNA

On esmaspäeva, 26. oktoobri pärastlõuna. Pärast mõnetunnist loengukuulamist ja kosutavat lõunasööki hakkab trepist üles ronima kamp SÜG-i ja KG loodusainete õpetajat, et koos valmistama hakata erinevaid taimeteesid (hiljem osutusid neist mõned küll lausa nõiajookideks!).

Esimestele tulijatele tungib juba kaugelt ninna esimene Raili Tamme poolt valmistatud segutee lõhn, see sisaldab melissi ja piparmünti. Keemiaklass täitub tasapisi erinevate ja väga aromaatsete lõhnadega. Viimased tulijad väidavad, et kogu korrus on erilist lõhna täis ja klassi ülesleidmisega ei ole mingeid raskusi. Lõhna peale jõuab kohale kuraditosin teesõpra.

Teesegusid on mitmesugusid, on nii kodus ise kokkusegatuud kui ka apteegist ostetuid. Viimaste hulgas osutub kõige populaarsemaks stressitee, seda on kaasa toonud lausa mitu inimest (ju on siis põhjust!). Apteegiteedest olid esindatud veel kõrvenõgesete, kolesteroolitee ja unete.

Mart Mölderli sissejuhatavat loeng viib meid tagasi lapsepõlvemaale ja koos saab meelde tuletatud, millist ravimteed meile sundkorras kunagi sisse joodeti, millised ravimtaimed läksid käiku hiljem ja mida peaks kasutama juba keskeas.

Järgnevalt mõned Mardi soovitest loodusraviks: „Kõigist kootava toimega antidiureetilist hormooni pärssivast looduslikest E-aineist on edukaim *Vaccinium vitis-idea*. Ravimit tuleb võtta seepidist keedisena. Lisaväärtust loodusravimile annab vanaema pannkook või verivorst. Välispidine ravimi pruukimine ei ole keelatud, sest kõrvalmõjud puuduvad.

Põiehädade korral tuleks tarvitada kahe sangaga õöpotti või *Achillea millefolium* ürti, soovitatavalt tõmmisena. Tinktuuri pruukimisel esinevad kõrval mõjud ja eluaegne sõltuvus. Võõrutusraviks võivad härrad kasutada *Thymus serpyllum* tõmmist, daamidele ei soovi, sest mõjutab neid organeid, mida meestel ei ole.“

Kindlasti on väga oluline rahulik uni. Hea une tee sisaldab piparmünti, mustsõstralehti, humalakäbisid, puneme ja naistepunaürti. Vaja läheb 1–2 teelusikatäit segu ühe klaasi keeva vee kohta ja lasta tõmmata 10 minutit. Arne Loorpuu arvamus sellest teest on järgmine:

„Õpetajatöö on väga pingeline ja vaheldusrikas. Tihti peale tekitavad päevasündmused nii tugevaid emotsioone, et õhtul on uinumise raskusi. Sellisel juhul aitab „Hea une tee“. Järgides pakendil olevaid juhiseid, valmistada tee umbes tund enne magamaminekut. Loodusteaduste ainesektsiooni liikmed, kes seda teed tarvitavad, kinnitavad tee mõju – uinumise probleeme ei ole. Maitse parandamiseks võib lisada mett“.

Teed juuakse loomulikult ilma suhkruta, ikka selleks, et tee maitse säiluks. Tee lõhna ja maitse teevad väga eriliseks juurdelisatud sidrun ja ingver. Suuremat maitseelamust soovijad hammustavad kõrvale sibularattaid või hoiavad neid põskepistatuna teejoomise ajal. Pidavat hästi mõjuma.

Kamba peale saab iga ravimtaime kohta palju uut teada. Nii mõnelgi ei olnud meeles, millal ja miks ei tohi juua kõrvenõgeseteed, miks pärnaõietee ei olegi nii kasulik, miks saialille lisamine teesegudele on otstarbekas, millal kasutada suure teelehe seemneid jne.

Oli ka väga isiklikke õpetusi, näiteks miks meestel ei tohiks soovitada kolesterooliteega liialdada. Vastuse saamiseks pöörduge Mardi poole. (Arvatavasti saadab ta teid profülaktika mõttes liimipüstolit ostma!) Aga täpsemalt Martilt.

Nagu ikka heas seltskonnas, ei piiratud vaid teejoomisega. Lasti hea maitsta ka kaasatoodud kúpsetistel ja muul hinge ja vaimu kosutaval. Jutt läheb ka muude ravimeetodite kasutamise peale, näiteks mida ja miks ravida kodukitse pabulatega ja omaeense uriiniga. Need meetodid jäid küll seekord kasutamata, kuid tõenäoliselt ei olnud ka käesolev kohtumine viimane...

Arvame, et koosviibimine oli asjalik, kasulik ja eelkõige lõbus. Rahulolu ja hea tuju võis olla põhjustatud ka joodud ravimteedest.

Inge Vahter, üks teejoojatest

TULEVIKU KOMPASS 2009

Laupäeval, 21. novembril toimub Saaremaa noorte informatsioonikonverents Kuressaare Kultuurikeskuses ja kohvikinos Diva.

Mess kell 11–16 kultuurikeskuses – päeva juht Villi Martinson

Konverents kell 14–16 Divas – moderaator Villu Vatsfeld
Järelpidu kell 19–22.30 Divas – Tanel Padar & The Sun

Messil tutvustavad end:

Tallinna Tehnikaülikool

Tallinna Ülikool

Eesti Maailikool

Tartu Ülikool

Tallinna Pedagoogiline Seminar

Tallinna Tervishoiu Kõrgkool

Tallinna Tehnikakõrgkool

Tartu Tervishoiu Kõrgkool

EMA Merekool

Eesti Lennuakadeemia

Eesti Mereakadeemia

Kaitseväge Ühendatud Õppeasutused

Lääne- Viru Rakendus kõrgkool

Mainori Kõrgkool

Sisekaitseakadeemia

Tartu Kõrgem Kunstikool

Kuressaare Ametikool

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

YFU Eesti

Eurodesk Eesti

Euroopa Noored

Meie maakonna gümnaasiumid

MESS JA KONVERENTS on TASUTA!

AFTERPARTY – Tanel Padar & The Sun.

Vanusepiirangut ei ole! Pidul kestab 19–22.30 Manigib ka DJ. Pilet 50 krooni. Messilt või konverentsilt saadud ühe pitsatiga pilet 40 krooni. Nii messilt kui konverentsilt saadud kahe pitsatiga pilet 25 krooni. Esimesed 50 kiired peole tulijad saavad pileti 35 krooniga! Konverentsil loositakse välja ka 20 vabapääset peole!

TULE KOHALE! TEED OLULISED SAMMUD OMA EDUKA KARJÄÄRI SUUNAS.

Saare Maavalitsus

Saaremaa Omavalitsuste Liit

Saaremaa Karjäärikeskus

Kuressaare Ametikool

Ülikoolide Keskus Saaremaal SA

I VEERANDI

TUBLIMAD

Õppenõukogu otsusega kantakse kooli autahvlile väga hea õppeedukuse eest (keskmine hinne 4,5 või üle selle; * märgitud õpilane on ainult viitele õppija; käitumine ja hoolsus eeskujulik v hea):

1A klass

Lennart Aavik*
Markus Armus*
Kelly Kasjanenko*
Eliisa Kirst*
Anni Kuuseok*
Kristol Soe*
Laura Veliste*
Luise VEVERS*

1B klass

Gabriele Ader*
Jolana Kaljurand*
Andre Koppel*
Karmen-Kelsi Kruut*
Kristiina Kuusk*
Johanna Priske*
Triinu Eliise Pöld*
Karola Soe*
Käthriin Steinberg*
Margit Valge*

2A klass

Gendra Allikmaa*
Kätriin Käsper*
Oto Pruul*
Mattias Rihvk*
Katri Maripuu*
Martin Sepp*
Marleen Vahu*
Katre Liis Vöhma*

2B klass

Iris Kirs*
Sarah-Lisee Laipaik*
Feridee Sevostjanov*
Liisa Õunpuu*

3A klass

Triinu Jakson*
Sofia Demi Li Valge*
Keiti Koppel
Triinu Loho
Annika Luhaäär
Garel Muul

Reiko Mäeorg
Karel Noormägi
Sander Oll
Ian Felix Post
Mihkel Rasu
Kristin Raud
Helina Sepp
Markus Toomsalu
Karl-Gustav Uustulnd
Cevin Vahter
Sander Vilter
Andrea Ärmus

3B klass

Liis Hallikäär*
Jutta Loviisa Juht*
Kerman Keerd*
Sander Truu*
Liisa Veliste*
Diana Alt
Laura Lisell Jalakas
Mihkel Lõuk
Ly Michelson
Oliver Moring
Elo Nõmm

Henri Paomees
Kaisa Raaper
Kärt Roost
Kerdo Salujär
Aleksandra Männik
Emma Siigur
Siret Sui
Karl Hendrik Tamkivi
Jürgen Truu

4A klass

Maria Kirst*
Eneliis Laak
Elery Lõhmus
Kätrin Mändmaa
Artti Raasuke
Richard Raasuke
Anneli Sooäär
Karl Viik

4B klass

Eva Aarnis*
Janely Karjane*
Karl-Kustav Kuning*
Robin Mäetalu*
Miikael Tuus*
Gerli Gull
Airike Kapp
Hanna Klaar
Karin Nuut

Karita Kääsk
Carlos Liiv
Rauno Põlluäär
Kristo Püüding
Eliisa Saar
Johannes Triel
Mart Truu

5A klass

Alice Berens*
Mari Kolk*
Kerli Aksalu
Lizett Kaare
Reet Koppel
Britha Kuldsaar
Kaili Pöder
Karin Viilup
Annika Õisnurm

5B klass

Genert Allikmaa
Roland Kastein
Helina Koppel
Madis Lember
Aleks Lesk
Hans Lätt
Annabel Maripuu
Marleen Rang
Karita Süld
Kris Tänav

6A klass

Monika Mander*
Viviana Vilter*
Laura Kaldjärvi*
Brenda Parbus*
Gerda Kallas
Meril Kallasmaa
Maria- Helena Palijenko
Maria Pihlak
Hanna Saagpakk
Marju Viskus
Kristiin Koppel

6B klass

Teet Land
Pirjo Mononen
Maria Kristiina Mölder
Johannes Rooso
Taavi Sink
Heleri Soe

7A klass

Anna Afanasjeva
Karmen Armus
Maria Toomsalu

7B klass

Maria Aarnis*
Adeliina Saar
Triinu Sink
Renate Soosalu
Pia-Lotta Toom
Sander Õun
Magnus Kaldjärv
Hanna Tuus

8A klass

Mirjam Merila
Kärt Männa
Johanna Tahk
Kaspar Viilup
Indrek Viirus

8B klass

Robi-Jürgen Algo*
Karl Jõgi
Martha Liise Kapsta
Joel Jakob Koel
Gerda Nelis
Henri Sink

9A klass

Ats Aim
Katariina Karu
Grete Kesküla
Artur Loorpuu
Bäbby Täht

9B klass

Pillerin Arge
Joosep Hallaste
Kertu Kuusk
Carmen Pajussaar
Kreete Teder
Marys Toomse

Õppenõukogu avaldab kiitust hea õppeedukuse eest (veerandihinded on neljad ja viied, kuid keskmine on alla 4,5; käitumine ja hoolsus eeskujulik v hea):

1A klass

Paul Antsaar
Cristella Truu
Rene Dubrovski
Torm Vatsfeld
Artur Johanson

Merili Vendel
Gregor Kelder
Kaarel Vokk
Karl-Martin Kuusk
Liana Mikk
Kätrin Opp
Berit Porss
Hedvig Saaretalu
Kaisa Tiitson

1B klass

Robin Ilvik
Artur Kübarsepp
Karl Kübarsepp
Devon Lopp
Melani Matekainen
Vootele Mets
Kelly Oks
Lisandra Rahnel
Hanna Saaretalu

Hannes Saaretalu
Andres Sui
Elisabeth Vaarik
Riko Kose
Sander Teras

2A klass

Huberta Karma
Keit Kramarovski
Triinu-Mari Kõllamaa
Oliver Paljak
Richard Anwar Rahnik
Kristiina Raud
Mark Marcus Soodla
Rasmus Vaher
Elerin Vinn

2B klass

Oskar Kivi
Robin Kukk
Sten-Markus Vaska
Roosmarii Sarapuu
Eva Jääger
Endrik Õunpuu
Carel Michel Saluste
Lisanna-Lee Leiman
Kadri Tamleht
Brenda Nelma
Annabel Hansalu
Oskar Tiik
Carmen Electra Pirn

3B klass

Mihkel Ait
4A klass
Hendrik Altmets
Agnes Kesküla
Harles Herman Ojasaar
Lisette Riand
Karina Sepp
Birgit Soom

5A klass

Eva Herzog
Lilia Kivi
Taavi Kuuseok
Sten Vaher

5B klass

Jürgen Kesamäe
Erik-Juhan Kruusik
Karl Lember
Kaarel Talistu

6A klass

Eva Haavel
Tairo Jürisson
Victoria Käesel
Johanna-Liisa Mölder

6B klass

Kristin Aksalu
Indro Kottise
Kevin Maranik
Kairi Neilinn
Marta Room

7B klass

Keidi Õisnurm

8A klass

Sander Sepp

8B klass

Airike Vipp

9A klass

Karmen Ainsalu
Joonas Jõgi
Martin Lahtein
Siim Land

9B klass

Mikk Rang
Leeni Sepp
Oskar Vevers

Marek Schapel,
õppealajuhataja