

Špeciálna základná škola internátna ,Spojná ul.6 ,Trnava

Spojovníček

október 2012 - január 2013

číslo 16



Kalendár udalostí

OKTÓBER:

- Svetový deň ochrany zvierat
- Mesiac úcty k starším
- jesenné prázdniny



NOVEMBER:

- Sviatok všetkých svätých
- Pamiatka zosnulých
- Deň boja za slobodu a demokraciu

DECEMBER:

- Deň sv. Mikuláša
- Vianočné sviatky
- Silvester
- zimné prázdniny



JANUÁR:

- Nový rok
- Deň vzniku SR
- Traja králi
- polročné vysvedčenie



ÚVODNÍK

Keď odletia lastovičky a deti idú do školičky,

Jeseň – pani bohatá, sfarbí listy dozlata.

Ukončí úrody zber, zažne sviečku

a zamáva nám na rozlúčku

mesiac – september, október, aj november.



Ich sila sa razom vytratí,

keď **Zima** svoj príchod ohlásí.

December – najstarší vždy z mesiacikov je,

nastúpi opäť na svoj trón.

Maľovať sa rozhodne

a krajinu bielou krásou zaleje.

Očká sa deťom rozžiaria,

keď **Vianoce** sa priblížia.

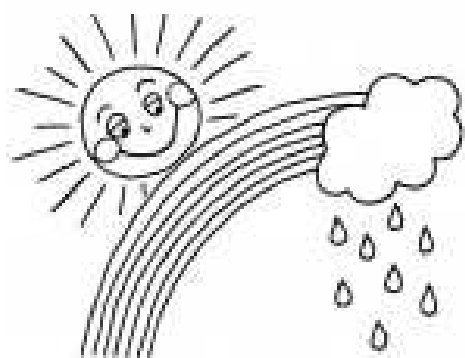
Potom, keď každý rozbalí si darčekov pár,

ohlási príchod mesiac január.

A všetci ľudia rezkým krokom

vykročia Novým rokom.





Anketa

*Teplé slnko svieti, lúkou bežia deti.
Pri veselej pesničke skáču v mäkkej trávičke.
Bosé nôžky majú, radostne sa hrajú.*

**Skončili sa letné prázdniny a opäť začal nový školský rok 2012 / 2013.
Spojovníček sa spýtal našich žiakov na najväčšie zážitky z prázdnin.**

Klaudika 4. A

Kukala som telku a som polievala trávu.

Kristiánko 4. A

Cez letné prázdniny som sa kúpал, hral som sa, kúpil som si hot – dog, hranolky, skákal som do vody, bicykloval som sa, som bol s babkou cez týždeň, som bol vonku.

Vaneska 4. A

Cez letné prázdniny som sa bola kúpať, som sa bola bicyklovať, som pozerala televízor, som bola u babky.

Marek 4. A

Som kukal telku, som sa bicykloval, som čítal, som chodil po vonku.

Ľubica 4. A

My sme boli cez letné prázdniny na kúpalisku. Na dovolenke sme boli v Londýne a ešte u babky vo Zvolene a potom doma.

Danielka 4. A

Bola som na kúpalisku. Bola som aj na dovolenke pri mori, sme sa opaľovali.

Dávidko 4. A

Som bol v akvaparku a na kupku a u krsťnej v Piešťanoch a hral som hry na počítači.

*Už sa tešíme na ďalšie letné
prázdniny!!!*

Zdravá desiata



Štvrtáci nenechali nič na náhodu a Marek Prielomek priniesol vitamíny pre všetkých.
Tak dobrú chuť!

V školskom roku 2012 – 2013 sme absolvovali už tretí ročník kampane „ZDRAVÁ DESIATA“. Žiaci najskôr na triednických hodinách, či vyučovacích hodinách, konzultovali s pánmi učiteľmi o tom, čo sa považuje za zdravú desiatu, prečo je dôležitá. Zamýšľali sa, čo konzumujú a hlavne, čo si berú na desiatu. Vyzvali sme ich, aby sa zapojili do projektu „Zdravá desiata pre školáka“.

Veľmi nás teší záujem a pochopenie, s akým sme sa stretli, rovnako i krásne nástenky, ktoré žiaci vytvorili. Chceme poďakovať i vedúcej školskej jedálne, ktorá pochopila náš zámer a pripravila spolu s pani kuchárkami pre žiakov 24. septembra zdravú desiatu a pomohli nám vytvoriť peknú tradíciu, takže zostáva:

23. september – DEŇ ZDRAVEJ DESIATEJ



Jeseň na parapete



Dni sa nám krátia, nastala jeseň. Potrebujeme si tieto sychravé a upršané dni spríjemniť peknou výzdobou triedy. Nechajme sa preto inšpirovať.





Zábavná školička

pre mladších žiakov





Jeseň

Čože sa to porobilo, čo sa mohlo stať?
Slniečko je ustaté, už nevládze hriať.
Mama vraví, že sa treba lepšie obliekať.

Hádanky na chladné jesenné dni

Veľmi chutná, hnedá, sladká, čo ju jazyk v ústach hladká a maškrtník stále
hľadá. Jaj, veď je to **č a**

Kto má uši a nepočuje **h c**

Naberá si naberá a nikdy sa nenaje **l a**

Studená je ako ľad – pritom ju má každý rád **z a**

Nemá to ruky, a predsa ťa to chytí **ch a**

Nežije, a predsa chodí a človeka dobre vodí **h y**

Biele zrnká múka sype do pohárika, chutnejšia je káva, čaj . Jazyk ml'aská ajajaj
c r

Červená metlička od líčka do líčka, zametá do jamy dobroty od mamy

j . . . k



Z našej kuchyne...

Z vonka je to pichľavé avnútri sladké. Čo je to?

Kto by si jeseň nespájal s vôňou pečených gaštanov, ktoré nás svojim teplom zohrievajú v chladnom počasí?

GAŠTAN patrí medzi vzácne ovocné stromy, ktoré dorastajú do výšky 20 – 30 metrov a dožívajú sa aj niekoľko sto rokov.

Jeho drevo odoláva hnilobe a horí takmer bez dymu. Kôra aj mladé listy gaštanu majú liečivé účinky – odvar z nich zlepšuje krvný obeh, lieči rany, kašeľ i hnačky. Z dreva sa vyrába celulóza a umelé vlákno.

Jeho plody zbierame v októbri. Podporujú trávenie, liečia málokrvnosť, vyčerpanosť, bolesti hlavy či chronický kašeľ. Obsahujú veľa vitamínu C, vitamín B, minerálne látky ako zinok, železo, horčík, fosfor, vápnik. Jedinečné vlastnosti má aj gaštanový med.

Receptov na gaštanové pochúťky je veľa. Najlepšie predsa len chutia pečené gaštany. Pred pečením ich necháme odležať vo vode, aby sa šupka napila a lepšie sa odlepila od gaštanu. Nezabudnite na nich urobiť priečne zárezy a piecť 20 – 25 minút.

Gaštanový džem

1kg gaštanov, 800g cukru, 1 l vody, 1 strúčik vanilky

Gaštany narežeme a prikryté varíme 30 minút. Očistíme ich, popučíme, čím vznikne pyrė. Prevaríme vodu s cukrom, pridáme do nej pyrė a dužinu z vanilky. Za stáleho miešania varíme 20 minút a horúce plníme do pohárov.

Gaštanový dezert

Potrebujeme: 6 vajec, 6 PL kryšt. cukru, 6 PL mletých orechov, 2 PL polohrubej múky, trochu sódy bikarbóny, 1 gaštanové pyrė, celé maslo, pol litra mlieka, Zlatý klas, 2 šľahačky, 1 vanilkový cukor

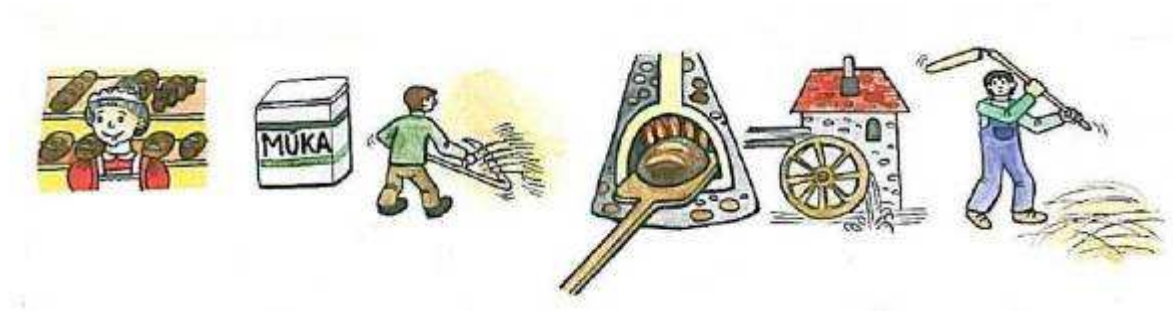
Postup: žltka vymiešame s cukrom, pridáme suché ingrediencie a zľahka premiešame so snehom z bielkov. Dáme piecť na vymastený a vysypaný plech. Z mlieka, zlatého klasu a cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Pyrė zmiešame s maslom a pudingom a natrieme na vychladnutú piškótu. Navrch dáme vyšľahanú šľahačku s vanilkou a ozdobíme strúhanou čokoládou.



Príbeh chleba



Bolo chladné ráno, mamička mi chystala na desiatu chlieb s maslom a syrom. Hovorila mi, že kým sa chlieb dostane na stôl, prejde veľký kus cesty. Správne zorad' obrázky tejto cesty:



Vysvetli:

Na kus chleba, robiť treba.

Koho chlieb ješ. Toho pieseň spievaj.

Odriekaného chleba najväčší krajec.

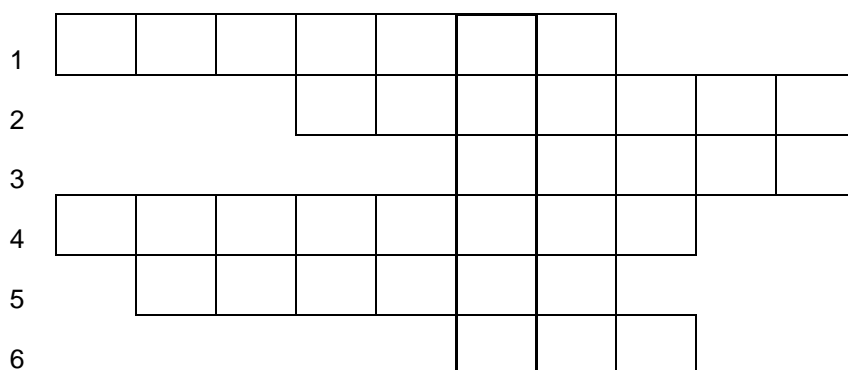
Kto do teba kameňom, ty do neho chlebom.

Kto má zdravie, pokoj, chleba, ten má všetko, čo mu treba.



Doplň tajničku:

1. Najdôležitejšia obilnina, z ktorej sa využíva zrno a slama
2. Staršia zabudnutá obilnina, ktorú opäť začíname používať v potravinárstve je p...
3. Pacienti s celiakiou nemôžu jesť pšeničné výrobky, lebo obsahujú ...
4. Plodina, ktorú priniesol Kolumbus z Ameriky
5. Obilnina, ktorá slúži ako krmivo pre zvieratá i na výrobu sladu
6. Obilniny pestované ekologicky sa označujú ako ...



Jedlo jeme preto:

- aby sme mali silu,
- aby sme boli zdraví,
- aby sme žili,
- aby sme rástli,
- aby sme boli silní v konaní dobra

Vieme však, akú cestu prekonalo zrno, kým z neho zomleli múku a z nej upiekli chutný chlieb, ktorý nám mama pripravila na desiatu? Výstava „**Zázračné zrná – Príbeh chleba**“ nám ukázala, koľko ťažkej práce sa za výrobou chleba skrýva. Dúfame, že už nik ľahkovážne chlieb do koša *nezhodí*.

Jablko týždňa

V tomto školskom roku v týždni od 8.10. – 12.10.2012 sa konala súťaž o jablko týždňa s najväčšou hmotnosťou. V minulom školskom roku sme mali víťazné jablko s hmotnosťou 300g. V tomto roku **víťazné jablko malo hmotnosť 410g** a vyrovnali sme rekord z prvého ročníka súťaže. Víťazkou sa stala žiačka šiesteho ročníka, **Simonka Pockodyová**.



**Vítazke srdečne blahoželáme
a tešíme sa na budúci ročník.**

Majme na pamäti: Denne zjesť jedno jablko.

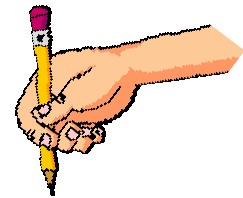
Jablká pomáhajú: - regenerovať a očisťovať organizmus,
- tmiť bolesť hlavy a závraty,
- podporujú imunitný systém,
- znižujú krvný tlak a cholesterol,
- redukujú nadváhu,
- pomáhajú pri tráviacich problémoch





Naše práce

Takéto šikovné sú detičky z C 1 variantu:





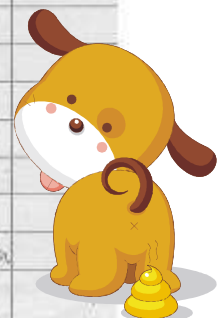
Tvorivým perom

Tonko Graus, 7. A trieda

TONKO GRAUS

Toby máj pes.

Raz jeden deň sme išli k jednej
dobrej rodine pozrieť malé izbičky.
V októbri boli moja priateľka a
on toho bol jeden máj predaj a náhoda
chcela, že tá rodina sem chodil ku
mne. Mamina sa rozhodla rozhodnúť
a tak mala čas si to do piatku
votompeť. V sobotu sme išli do
dajšej lesnej ma deťskú priuť
a mama pred odchodom sa zastavila
v chovnom útoku, kde kúpila veľa
pre priuť. Ten deň som sa na výlete
šiel. Koncom prišla medľa a
my sme išli pre nášho prvého
priuť Tobyho. Táto sme prišli domov
sme ho dostali v aute aby neplakal
na mamu. Doma trochu kričal
ale ja som bol stále pre ňu.
V máji bol najšťastnejší ale ráno
ma zobudil slabým hlasom. Často
s mamou chodil pre mňa do školy
a ja s mojimi spolužiakmi sme sa
ku nemu šiel. Našiel si aj kamarata
suseda je od neho o 6 týždňov
mladší (šarš) a volá sa Basto. Spolu
šarš má dvoje. Chodievame
pozrieť aj Tobyho mamu. Čerku od
školy sa mu nechá ísť domov.
A tak máj pes Toby vyčarí moje
mame a mne domov na šarš.
Už nie sme smutný, lebo naplnil nám
miesto v srdci.

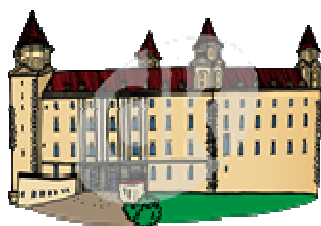
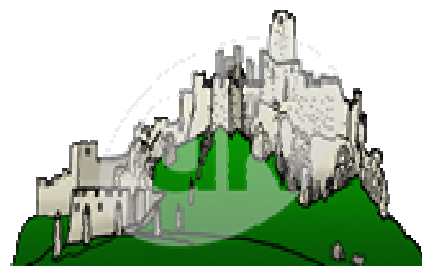


Na zelenej vlne

Cestujeme po slovenských hradoch a zámkoch

Spišský hrad

- je najväčším hradom na Slovensku a jedným z najväčších v Európe
- patrí medzi 25 najkrajších hradov v Európe a k pokladom európskej kultúry
- na kopci kde je hrad postavený žili ľudia už pred siedmimi tisíckami rokov
- bola to stredoveká pevnosť a slúžil ako strážny hrad
- vyhorel a postupne chátral, dnes sa rekonštruuje, patrí medzi pamiatky UNESCO



Bratislavský hrad

- týči sa na kopci nad riekou Dunaj
- zohral významnú úlohu ako slovanské hradisko v období veľkej Moravy. Po jej zániku sa stal pohraničným hradom uhorského štátu
- bol aj miestom korunovácie a sídlom kráľov
- v minulosti bol cieľom útokov mnohých tureckých, tatárskych, husitských, ba neskôr napoleonských vojsk -dnes slúži na reprezentačným potrebám slovenskej vlády

Hrad Krásna Hôrka

- je jedným z najstarších a najzachovalejších hradov na Slovensku
- je postavený na vysokom kopci, preto ho už zďaleka dobre vidieť
- pre nezodpovedné správanie ľudí došlo k poškodeniu hradu, keď mu zhorela strecha a poškodili sa niektoré expozície v hrade



Hrad Červený Kameň

- je postavený na terasovitom skalnom výbežku Malých Karpát.
- bol asi svadobným darom Konštancii, keď sa vydávala za Přemysla Otakara I.

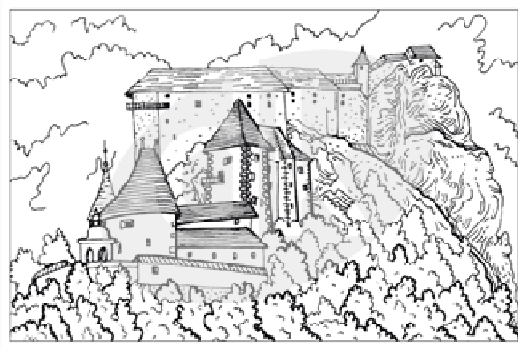


Bojnický zámok

- je považovaný za tretí najkrajší v Európe
- pôvodne bol len dreveným hradom
- posledný majiteľ zámku gróf Ján František Pálffy dal hrad prestavať na krásny zámok podľa vzoru francúzskych zámkov
- v zámockom parku rastú vzácne stromy. Pred jeho vchodom rastie asi sedemstoročná lipa, s obvodom kmeňa okol 12,5m. Je to pravdepodobne najstarší strom na Slovensku. Podľa povestí pod touto lipou rád sedával kráľ Matej Korvín, preto sa volá Lipa kráľa Mateja
- záhadou je aj studňa, v ktorej vraj nikdy nebola žiadna voda. Na dne leží obrovský balvan. Podľa povestí zatarasuje vchod do tajnej katakomby.

Oravský hrad

- je najnavštevovanejšou kultúrnou pamiatkou na Slovensku
- možno ho nazvať „orlím hniezdom“, pretože stojí na vysokej skale
- má tri vstupné brány s tunelom, pod ktorým sa nachádzajú podzemné chodby
- na hrade sa točili filmy a rozprávky pre deti ako napríklad Kráľ drozdia brada, Princezná a žobrák, Sokoliar Tomáš



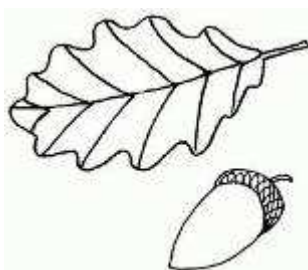
Trenčiansky hrad

- bol postavený, ako strážny kráľovský hrad
- najväčší význam mal v časoch Matúša Čáka Trenčianskeho, ako protiturecká pevnosť
- po rekonštrukcii je dnes hrad prístupný verejnosti. Obnovené časti slúžia ako múzeum a galéria.

Naše šikovné ruky

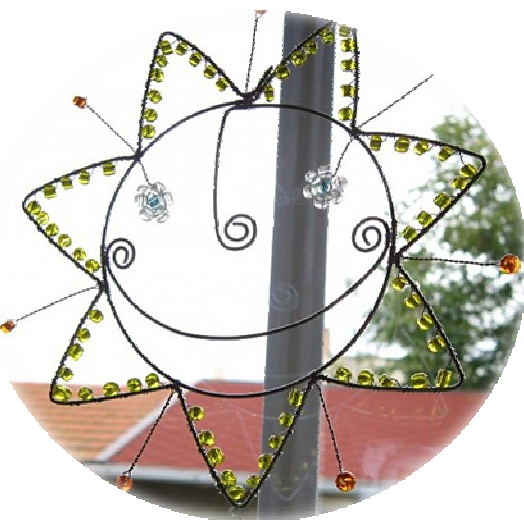


Pár jesenných typov pre Vás - z prírodného materiálu.



Slniečko a list.

Pre tých šikovnejších. Vyrobené z drôtu a sklenených korálok. Na zavesenie, len tak hocikam... Pekné, že?



Vyskúšajte aj svoje schopnosti s ihlou a niťou.



Čvirik - vtáčik, ktorému je často zima na krk, tak nosí šál - buď háčkováný, alebo šitý - aký sa mu páči. Použijete všeličo a samozrejme - dobre zošit', aby prežil aj "divoké" lietanie a hry.



A tomuto vtáčikovi, nezabudnite vyrobiť drôtené nohy a namaľovať zobáček...

Môže slúžiť ako dekorácia alebo ako odkazovač ☺.





A nenazdáme sa a opäť sú tu Vianoce. A s dobrotami a darčekom...



A ak zostanú drôtky z jesenných výrobkov, tak tu sú anjeličkovia.



<http://www.sashe.sk/Hanulina/detail/malicky-anjelic-pre-hanku>



A k tomu predsa nesmie chýbať menovka na darček.

Tak šťastné a veselé.



6. december



Na svätého Mikuláša, keď sa zvečeri, tichá radosť k oknu kráča, vchádza do dverí. Oslovuje všetky deti dobrotivým slovom: váži skutky, predsavzatia po dobrom, či po zlom - Že lepšieho viacej bolo? To vás, deti, chváli - Mikuláš vám do oblôčka kladie sladké dary.

V predvečer sviatku sv. Mikuláša si deti s iskierkou v očiach ukladajú vyčistené čižmičky do oblokov a s napätím čakajú na to, čo sa stane. Nevedia sa dočkať chvíle príchodu sv. Mikuláša. V mysli si opakujú slová milej básničky, alebo pospevujú pesničku, ktorou sa chcú pochváliť vzácnej návšteve. Žiarivými očkami pozerajú von oknom na oblohu plnú jagavých hviezd a netrepezlivo čakajú. „Kedy už príde?“, znejú naliehavé otázky. Jemné zvonenie zvončeka v diaľke znásobuje detskú nedočkavosť. Konečne prichádza vytúžená chvíľa. Radosť detí sa mieša s očakávaním i štipkou strachu. Dobrosrdečný starček s bradou, ktorá prezrádza jeho nekonečnú múdrosť a láskavými očami, nikdy neprichádza sám. Spoločnosť mu robia dvaja pomocníci – čert zamastený od sadzí a prekrásny anjel. Najčastejšie pomáhajú sv. Mikulášovi niesť ťažký mešec plný sladkých prekvapení.

Trošku z histórie...

Narodil sa niekedy okolo r. 270 a to pravdepodobne v Patare, na južnom pobreží Malej Ázie. Už v mladosti bol povestný pre svoju dobročinnosť, ktorá ešte vzrástla, keď sa stal biskupom v meste Mýre /terajšia obec Dembre v južnom Turecku/. Z jeho životopisov je známa epizóda, ako dal nepozorovane v noci trom chudobným dievčatám peniaze na veno, aby sa mohli čestne vydat'. Odtiaľ sa odvodzuje ľudový zvyk, že v noci pred sviatkom sv. Mikuláša sa dávajú deťom darčeky tak, aby nezbadali, kto im ich dáva.





VTIPKOVANIE

-
- Mami, môžem mať na Vianoce psa?
 - Nevymýšľaj, dostaneš kapra ako ostatní...
-



Malý Paťko pri stromčeku:

- Mami, všetky darčeky mi priniesol Ježiško?
 - Samozrejme, a kto iný?
 - To znamená, že vy dvaja ste sa na mňa vykašľali?
-

- Jožko, čo si kúpil babičke pod stromček?
 - Futbalovú loptu.
 - Futbalovú loptu? Ale veď babička nehrá futbal.
 - Práve preto. Ona mi kúpila knižky.
-



V škótskej rodine:

- Detičky, už ste si pozreli darčeky?
 - Áno, áno.
 - Tak ich pekne zabaľte, aby sa do budúcich Vianoc nezaprášili.
-

Janko sa pýta otca na Vianoce:

- Oci, vieš ktorý vlak má najväčšie meškanie?
 - Nie.
 - No predsa ten, ktorý si mi sľúbil minulé Vianoce.
-



Miško píše Ježiškovi, čo by chcel pod stromček na Vianoce:

- Chcel by som korčule, značkové lyže a lyžiarky, počítač, psíka, bicykel, nový LCD televízor, kolobežku, značkové oblečenie, ... a veľa iných vecí, ale keďže som skromný, tak tie ďalšie nemusia byť...
-

Predvianočná anketa



Vianočný stromček
Padá sniežik, štípe mráz,
Vianoce tu máme zas.
Stromček svieti a sa jagá,
pekvapene na mňa čaká.
Čakajú vás balíčky
od ocka a mamičky.

Spojovníček sa spýtal našich mladších žiakov, čo budú robiť cez vianočné sviatky a čo si želajú pod vianočný stromček...

Kristián M. – ja by som chcel na Vianoce bicykel, vrtuľník s ovládačom, autíčko s ovládačom.

Klaudika D. – kočík s otáčacími kolieskami – s dvomi, bicykel, trampolinu. Budem sa sánkovať a guľovať a hrať a papať.

Marek P. – na Vianoce by som chcel počítač, ešte taký veľký televízor, ešte veľkú posteľ a ešte ceruzky.

Dávidko G. – na Vianoce budem púšťať pirátov a ohňostroj, pôjdem do kostola.

Danielka H. – bábiku, raketu, mikrofón a jojo.

Ľubka D. – na Vianoce by som chcela, aby sme boli všetci – maminka, súrodenci a tatínko spolu. Od Ježiška si želim, aby to maminke s tou chrbticou prešlo. Od rodičov si želim rifle, mobil, notebook a to je všetko.

Vaneska N. – na Vianoce si želim bicykel a chcela by som, aby sme celá rodina boli zdraví a chceme, aby sme nerobili v škole zle. Na Vianoce budem pozerieť televízor sa vonku sa guľovať.



Matematické okienko



Blížia sa Vianoce, najkrajšie sviatky roka. Určite sa nevieš dočkať. Vieš koľko dní zostáva do Vianoc? Doplň čísla a spočítaj čísla na ľavej strane všetkých stromčekov.

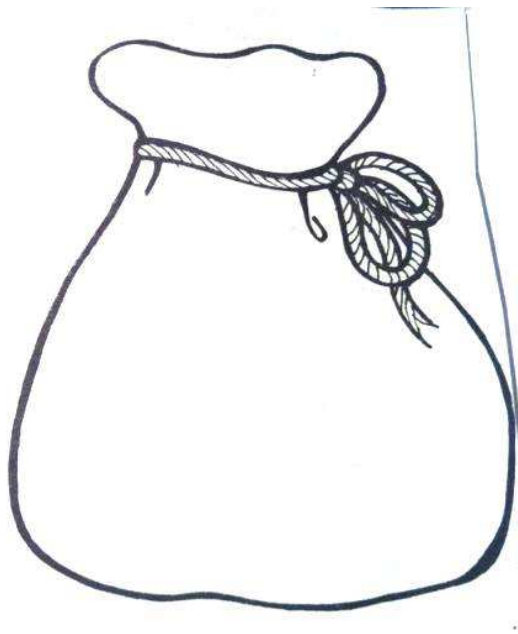
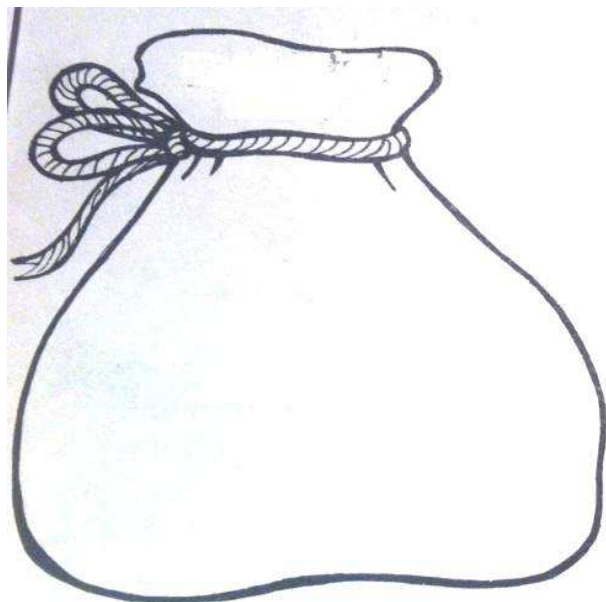


K čarovnej atmosfére Vianoc patrí i rozprávka „Tri oriešky pre Popolušku“. Určite ju poznáš. V matematickom kráľovstve sa však princeznej Geometrii rozsypali vrecúška s párnymi a nepárnymi číslami. Pomôž jej ich roztriediť’.

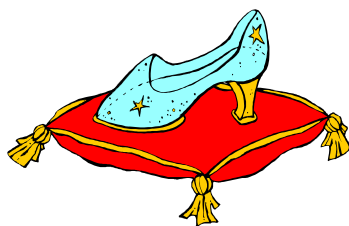


Párne čísla

Nepárne čísla



28 65 99 45 76 34 52 88 23 91 452 514
26 387 453 118 77 782 630 1 43 670 222



Z našej kuchyne...

Pred Vianocami máme zvyčajne veľa práce s upratovaním a ozdobovaním celého bytu, preto Vám ponúkam zopár nepečených, ale veľmi chutných koláčikov.

Čokoládová torta

Cesto: 80g mletých sušienok, 40g mletých orechov, 10g kakaa, 20g rozpusteného masla, 60g ml. cukru, 1 čl rumu, 2 -3 PL mlieka

Čokoládový krém: 200g tmavej čokolády, 350 ml šľahačky, 30g cukru, 30g masla, 1 vanilka

Postup: Na dno tortovej formy dáme papier na pečenie a na to zmes zo sušienok a ostatných surovín. 150 ml smotany, čokoládu, cukor a maslo s vanilkou ohrejeme, kým sa rozpustí čokoláda, potom necháme ochladiť. Zvyšnú šľahačku vyšľaháme, pridáme čokoládovú smotanu a šľaháme do tuha. Dáme na sušienkový korpus a na 2 hodiny do chladničky. Ozdobíme čokoládovou polevou alebo strúhanou čokoládou.



Medové guľky

100g mletých lieskovcov, 2 PL medu, šťava z 1 pomaranča, 2 PL rumu.

Postup: všetko dáme do kastrólika a za stáleho miešania uvaríme na slabom ohni asi 10 – 15 minút.

Z vychladnutej zmesi tvarujeme guľky, ktoré obalíme v strúhanej čokoláde a dáme do papierových košíčkov.

Ovocné guľky

100g mletých orechov, 150g mletých piškót, 100g čokolády na varenie, 2 PL marhuľového džemu, 1 PL rumu.

Čokoládu dáme zmäknúť do vodného kúpeľa, pridáme ostatné suroviny a vypracujeme hmotu.

Ak je riedka, zahustíme ju piškótami, ak hustá, zriedime rumom. Zo zmesi tvarujeme guľky, ktoré polejeme citrónovou polevou zo 100g cukru a 2 PL citrónovej šťavy. Ozdobíme orechmi a dáme do papierových košíčkov.



Chrumkavé guľky

200g ml. cukru, 100g mletých lieskovcov, 80g masla, 1 šľahačka, 160g kukuričných lupienkov, 1 čl mletej škorice

Na miernom ohni rozpustíme maslo, pridáme cukor a zohrievame, kým zmes nezhustne.

Pridáme šľahačku a miešame do rozpustenia karamelu. Pridáme oriešky, škoricu a miešame na miernom ohni, kým zmes nezhustne. Pridáme lupienky. Lyžičkou naberať menšie hrudky a vkladáme do papierových košíčkov.

Vyfarbi si svoj vlastný vianočný stromček a dokresli pod ním darčeky,

po ktorých túži tvoje
srdiečko.



Redakčná rada



Šéfredaktorka: Mgr. Elena Čierna

Redaktorky: Mgr. Monika Bočková

Mgr. Alexandra Cavarová

Mgr. Ľudmila Horňáková

Mgr. Andrea Horváthová

Mgr. Mária Mončeková

Mgr. Elena Pavlíková

