

Špeciálna základná škola internátna, Lomonosovova 8, Trnava

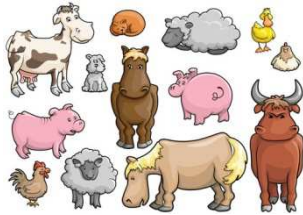
# Spojovníček

október 2018 - január 2019

číslo 3



# Kalendár udalostí



## OKTÓBER:

- Svetový deň zvierat
- Medzinárodný deň školských knižníc

## NOVEMBER:

- Sviatok všetkých svätých
- Pamiatka zosnulých



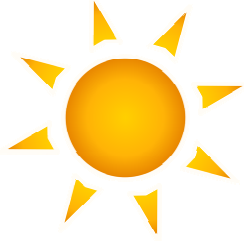
## DECEMBER:

- Sviatok sv. Mikuláša – patróna detí
- Vianoce, Silvester

## JANUÁR:

- Nový rok
- Traja králi
- Polročné vysvedčenie





# ÚVODNÍK

Aj keď to vždy po prázdninách trochu bolí,  
ale od 3.septembra nastal už čas školy.

A ako sa míňa za dňom dníček, opäť je tu aj Váš  
SPOJOVNÍČEK.

Práve nám skončili jesenné prázdniny a už nám zase zvonía  
školské hodiny.

A detičky, na Dušičky (oddýchnutí od školičky)  
každý si v tichu cintorína na svojich blízkych zaspomína.

Za tých, čo nás už opustili, sme sviečku z lásky zapálili.

V tento čas sa nielen zastavíme, ale snád' aj trochu zamyslíme,  
aké sú vlastne bežné chvíle, keď ich trávime všetci spolu,  
vzácne a milé.

Iste ste si všimli, že sa nám posunuli aj hodiny,  
čo znamená, že ani sa nenazdáme a privítame najkrajšie  
sviatky.

Najkrajšie aj preto, že sú v kruhu rodiny.

Tešíme sa na darčeky, aj na stromček, čo sa ligoce,  
veď aj o tom sú Vianoce.

Ale predsa ten najvzácnejší dar, čo sa v žiadnom obchode  
nedá kúpiť,

je LÁSKA – tak sa neprestávajme LÚBIŤ!

Tak Vám želám aj v tomto i ďalšom roku, nech sa Vám darí,  
nech si pod stromčekom nájdete vytúžené dary,

nezbierajte v škole len vedomosti, ale učte sa aj správne žiť,  
veď je také dôležité aj každý deň šťastný byť!

Robte hlavne to, čo Vás baví, všetko ostatné sa už nejako  
spraví.

Váš Spojovníček

# Mlynárkin pytač.

Príbehy o láske, spravodlivosti a dobre patria k najobľúbenejším. Rozprávka, ako žáner, si často krát dáva za úlohu ukázať práve dôležitosť tohto citu pre život. No láska má veľa podôb. Drieme v každom z nás a čaká, kto ju prebudí. Prichádza často znenazdania a spôsobí to, čo nikto nečakal. Tak je to aj v prípade mladej Mlynárky, keď ju navštívi záhadný mládenec v tajuplnom plášti. Ženská zvedavosť ju vrhne priamo do pekla medzi čertov, kde sa príbeh začína zamotávať. Samotný Lucifer si totižto zaumienil, že ožení svojho syna a to práve s Mlynárkou. Láska napokon všetko rozuzlí a dostane posledné slovo. Rozprávka o Mlynárkinom pytačovi je veselou komédiou s pesničkami, kde vládne dobrá nálada a úsmev. Pobaví nielen tých najmenších, ale i všetkých milovníkov rozprávok, kde dobro vždy zvíťazí.



*S našimi žiakmi sme navštívili Divadlo Jána Palárika v Trnave. Po skončení predstavenia sa Spojovníček spýtal detí, či sa im páčilo divadelné predstavenie...*

**Deniska B. 8. A** – bola som s mojou pani učiteľkou v divadle na Mlynársky pytač a páčilo sa mi na tom jak krásne vystupovali a recitovali, všetko sa mi páčilo. Zľakla som sa jak to začínalo, keď bola tma a vyšiel z tej skrine čert.

**Erik K. 5. A** – páčil sa mi ten začiatok, potom už nič, páčilo sa mi ani nevím čo...

**Paťko B. 8. A** - mne sa ľúbilo, že tá žena vyfúkla a napľula a to vybuchlo. Na začiatku som sa ľakol.

**Tomáš T. 8. A** – išiel som tam s pani učiteľkou do divadla a do Jána Palárika v Trnave. No a z divadla sme si kúpili zmrzlinu. Víte pani čoho som sa zľakol – to pani ako to začínalo to fialové tá tma a z toho výťahu vyšiel čert. Všetci sme sa ľakli. Lúbilo sa mi, že tam bolo veľa divákov.

**Dávidko P. 8. A** – bol som v divadle Mlynárkin pytač s mojou pani učiteľkou, s mojimi kamarátkami Deniskami a so spolužiakmi a na divadle sa mi páčilo všetko hlavne čerti a aj mlynárka. Ten jeden čert bol srandovný.

**Sergej 6. A** – boli tam dve krásne ženy – čajky – čo bola čert a mlynárka – obidve by som vybozkával a boli tam hodne špatní chlapi. Páčilo sa mi, ako sa tie dievčatá hádali. Všetci sa ľakli, keď vyskočil čert.

**Tešíme sa na ďalšie predstavenie!!!**



# Tekvicový týždeň



Znovu bol vyhlásený „Tekvicový týždeň“  
takže neprešiel ani jeden deň,  
by sme z tekvic robili výtvy,  
aj keď to boli samé potvory.  
Z tekvic povedal ktosi,  
spravíme svetlonosi.  
Ten kto nemal tekvicu  
položil výkres na lavicu.  
Iní z farebného papiera tvorili,  
triedu a školu sme si zdobili.  
Pri tvorivej práci zábava bola,  
odrazu sme „strašidelná“ škola.



V týždni od 8. – 12. októbra sme si  
vyzdobili školu tekvicami: či malé,  
veľké, papierové, kartónové,  
plastové, krepové, vyšívané,  
maľované, lepené..., všetky s láskou  
robené.



**Všetkým, ktorí sa zapojili do akcie, srdečne ďakujeme!**



### *Tekvicová bábovka*

#### Potrebujeme:

150g masla  
300g nadrobno nakrájanej tekvice Hokkaidó  
200c cukru  
300g poloh. Múky  
4 vajcia  
1 vanilkový cukor  
1 prášok do pečiva  
100G opražených slnečnicových semienok  
Tuk na vymastenie formy, štipka soli



#### Postup:

Vymiešame vajcia, cukor, vanilkový cukor a štipku soli, až kým nevznikne hustý krém. Do zmesi zašľaháme roztopené maslo a potom pomaly primiešavame múku s práškom do pečiva. Nakoniec primiešame pripravenú dužinu a slnečnicové semienka. Cesto vylejem do formy a v pečieme na 175° asi 45 minút až hodinu.



### *Zapečené zemiaky s tekvicou*

#### Potrebujeme:

1 PL masla  
1 PL cesnaku  
1 PL múky  
1 šálka horúceho mlieka  
½ lyžičky soli  
¼ šálky tekvicového pyré  
2 šálky nastrúhaného syra cheddar  
3 veľké červené zemiaky nakrájané na štvrtiny  
(3¾ šálky)



#### Postup:

Predhrievajte rúru na 175°C. V hrnci si roztopíme maslo, pridáme cesnak, múku, krátko povaríme a pridáme mlieko a soľ. Zmes necháme zovrieť a povaríme na miernom ohni do zhutnutia. Hrnec odstavíme a primiešame tekvicové pyré. Dochutíme soľou a korením. Na dno zapekacej misy vysypeme polovicu zemiakov, zalejeme omáčkou a posypeme polovicou syra. Zopakujeme postup. Zemiaky pečieme zakryté alobalom asi 35-40 minút. A odokryté ešte ďalších 20 minút až do mäkka.



## RECEPTY Z NAŠEJ KUCHYNE

### *Tekvicová nátierka s krekrami*

#### Potrebuje:

1 malá tekvica hokkaido  
½ kelímku mäkkého tvarohu  
2PL nátierkového masla  
1PL tekvicového oleja  
Trošku soli



#### Postup:

Tekvicu rozkájame na menšie kúsky a pečieme na sucho v trúbe asi 25 min pri 180°C. Upečenú tekvicu necháme vychladnúť a potom rozmixujeme v mixéri s tvarohom a ostatnými surovinami. Podávame so sušienkami alebo tmavým zrnkovým chlebom.



### *Šošovicové guľôčky s chrumkavou kapustou*

#### Potrebuje:

*Na šošovicové guľôčky:*

150 g červenej šošovice  
1 balenie údeného tofu  
1 červenú cibuľu  
2 strúčiky cesnaku  
za hrst' nasekanej petržlenovej vňate  
2 PL olivového oleja  
1/2 ČL kurkumu  
1/4 ČL chilli prášku  
soľ a čierne korenie



*Na pečenú kapustu:*

1 stredne veľkú hlávkú červenej kapusty  
70 g vlašských orechov  
1 PL medu alebo javorového sirupu  
1 ČL sušenej červenej mletej papriky  
1/2 ČL mletého kmínu  
soľ a čierne mleté korenie  
olivový olej

#### Postup:

Červenú kapustu očistíme, rozkrojíme na polovicu a nakrájame na pásiky široké asi 3-4 cm. Osolíme, okoreníme, pridáme ostatné suroviny, pokvapkáme olivovým olejom a dobre všetko spolu premiešame. Kapustu rozprestrieme na plech, na papier na pečenie a pečieme v rozohriatej trúbe na 220 °C približne 20-25 min. do chrumkava. Nakoniec kapustu polejeme lyžicou medu a pečieme ešte 2 minúty. Na suchej panvici krátko opražíme na hrubo nasekané vlašské orechy a pridáme ich do upečenej kapusty.



Na šošovicové guľôčky si uvaríme šošovicu (max.15 min. vo vriacej vode). Necháme ju poriadne odkvapkať a zmiešame ju s rozdrobeným tofu a ostatnými surovinami. Vytvarujeme guľôčky vo veľkosti golfovej loptičky a poukladáme na plech, na papier na pečenie. Zvrchu ich potrieme troškou oleja a pečieme pri 200 stupňoch približne 20-25 minút.

Ak dáte guľôčky piecť spolu s kapustou, nastavíme teplotu na približne 210 stupňov a v polovici pečenia vymeníme plechy.





# Jablko týždňa

Stretol sa rok s rokom a opäť tu máme súťaž **Jablko týždňa**. V školskom roku 2018 - 2019 v týždni od 22.10. – 26.10.2018 ste medzi sebou súperili o jablko týždňa s najväčšou hmotnosťou. V tomto roku „**Jablko týždňa**“ priniesla žiačka 4. ročníka **Adriana Reptová**, jeho hmotnosť bola **350 g**. Teší nás však zvýšený záujem, čoraz viac žiakov sa zapája a pre mnohých bolo jablko súčasťou desiatej každý deň. Takže máme aj druhého víťaza **Denisu Korčákovú**, ktorá za celý týždeň priniesla jablká v celkovej hmotnosti 1860 g.

**Vítazmi sú však všetci, ktorí sa zapojili, lebo urobili veľa pre svoje zdravie.  
Blahoželáme!**



**Pripomíname aké dôležité je jesť jablká – nie je to len zdravá desiata, ale doslova liek.**

**Majme na pamäti:**

*Denne zjesť jedno jablko!*



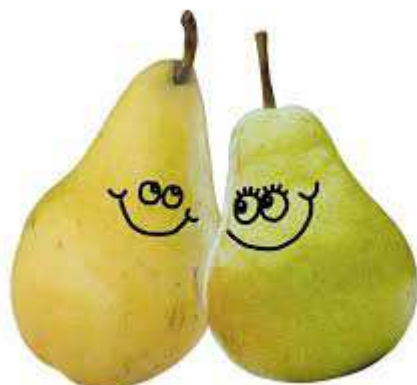
**Prečo sú jablká zdravé:** majú málo sacharidov  
sú mimoriadne bohaté na vitamíny a stopové prvky,  
regenerujú a očisťujú organizmus  
obsahujú až 30% vlákniny  
znižujú hladinu cholesterolu a cukru v krvi  
sú účinné pri bolestiach hlavy  
podporujú odolnosť voči chorobám  
pri chrípke a kašli sa osvedčilo pitie šťavy z jablák  
surové jablká sú zdrojom tráviacich enzýmov, šetria pankreas  
konzumovaním jablák nepriberiete aj keď sú sladké



# ZDRAVÁ DESIATA

Čo si dáš cez prestávku malú,  
nelám si s tým hlavu.  
Je to hrozno, jablko, hruška,  
tak šup ich do desiatového vrecúška.

Bielkoviny, sacharidy cez veľkú prestávku,  
vlákninu a vitamíny maxi dávku.  
Veď zdravie dobre vieme,  
závisí od toho, čo zjeme.



A ako to vyzeralo tohto roku na *Deň zdravej desiatej* ?





# Letom svetom, za výletom... ☺

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Keďže je už jeseň v plnom prúde a ešte pomerne pekné počasie, môžete sa vybrať na potulky prírodou, či malý výlet. Dáme Vám dobrý typ. Nech sa páči, **kaštieľ Dolná Krupá**. ☺

Neďaleko Trnavy leží obec Dolná Krupá pýšiaca sa jednou z najkrajších vidieckych klasicistických stavieb na Slovensku, kaštieľom Brunswickovcov. Brunswickovci boli kedysi významným šľachtickým rodom s množstvom kontaktov a známostí po celej Európe. Ich dobrým priateľom bol i Ludwig van Beethoven, ktorý vraj počas jednej z návštev ich dolnokrupskej rezidencie zložil svoju slávnu Sonátu mesačného svitu. Dolná Krupá je s hudbou spätá i prostredníctvom ďalšej osobnosti – tunajšieho rodáka Johna Dopyeru, vynálezcu hudobného nástroja dobro. Nikoho teda neprekvapí, že dnes v Kaštieli v Dolnej Krupě sídli Hudobné múzeum, jedno z mála múzeí v Európe špecializované na dokumentáciu dejín hudby a hudobných nástrojov. Okrem pútavých expozícií tohto múzea možno v rámci návštevy brunswickovského kaštieľa obdivovať i pôvabný anglický park s jazerom, umelou jaskyňou a vzácnym chráneným stromom, sekvojovcom mamutím.

Ako sa do kaštieľa dostanete:



Obec Dolná Krupá sa nachádza 11 km severne od krajského mesta Trnava, asi 60 km od hlavného mesta SR Bratislavy.

Z Trnavy: smer Jaslovské Bohunice, pri vychádzaní z mesta odbočka z posledného kruhového objazdu na Špačinskej ceste; cesta 3. triedy vedie priamo do Dolnej Krupě.

Autobusové spojenie z Trnavy z autobusovej stanice (susediacej so železničnou stanicou), zastávka č. 8.





# Zábavná školička

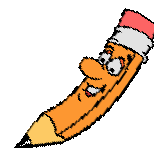
pre starších žiakov

Nájdí slová v osemsmierovke : OKTÓBER, DÁŽDNIK, JEŽ, ŠARKAN, GAŠTAN, ŽALUĎ, VIETOR, HMLA, DÁŽĎ, VEVERICA, NOVEMBER, LISTY. Vyčiarkni ich a ostávajúce písmená Ti dajú tajničku.

A	L	Q	D	Ž	E	J	O	Š	Š
C	I	Ž	S	V	C	O	D	Ť	Ú
I	S	Ň	A	N	Á	Á	Á	R	H
R	T	Š	Í	L	Ž	R	G	E	M
E	Y	É	A	Ď	U	E	A	B	L
V	T	Č	I	R	H	Ď	Š	M	A
E	I	J	Ú	Y	K	E	T	E	A
V	I	E	T	O	R	A	A	V	Ň
R	E	B	Ó	T	K	O	N	O	Ň
N	D	Á	Ž	D	N	I	K	N	Š



# Naše práce



Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:





# VTIPKOVANIE

---

Pán farár sa pýta na hodine náboženstva:

- Čo doniesli traja králi Ježiškovi?
- Prosím, ako dary mu priniesli myrhu, zlato a nočník.
- Aký nočník, prepánakráľa!
- No vtedy sa mu vravelo kadidlo.



---

Babička sa pýta vnukov, ako im to ide v škole.

- Ja som prvý v matematike.
- A ja zas prvý v chémii.
- A ja som prvý zo školy, keď zazvoní.



Miško sledoval večer v televízii hokej a zaspal. Ráno ho mamička budí:

- Vstávaj, je sedem desať!
- Nehovor! A pre koho - pretiera si Miško oči.

- 
- Oco, dnes ma učiteľ veľmi pochválil!
  - A za čo?
  - Že píšem ako lekár s dvadsaťročnou praxou!

---

Otec sa pýta 6-ročného syna škôlkára:

- Jožko, čím by si chcel byť, keď vyrastieš?
  - Chcel by som byť učiteľom. A vieš prečo?
- Lebo dostávajú v škôlke väčšie jedlo.



- 
- Ocko čo je toto za ovocie?
  - To sú čierne ríbezle.
  - A prečo sú červené?
  - No lebo sú ešte zelené.

- 
- Mami, je pravda, že po smrti sa premeníme na prach?
  - Áno, zlatko.
  - Tak za našou skriňou muselo zomrieť veľa ľudí!



---

Pod veľkým kopcom hovorí dcéra otcovi:

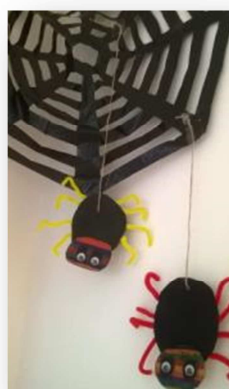
- Tvrdil si, že naša zem sa točí, takže keď si počkáme, nemuseli by sme šliapať do kopca.

- 
- Mama, povedala ti Marienka, že som si roztrhol nohavice?
  - Nie.
  - Tak dobre. Ani ja ti nepoviem, že ona rozbila vázu.
-

# Naše šikovné ruky



Vaša jesenná tvorivosť z papiera, voskoviek, farbičiek, temperiek, stužiek a parádna výzdoba je na svete. Práce žiakov šiestej a ôsmej triedy.



## Ligotavé cencúle

S použitím alobalu vyčarujete krásnu zimnú dekoráciu, ktorá sa Vám isto neroztopí. Potrebujeme alobal, nit', ihla, strieborné koráliky. Z alobalu odmotávate rôzne dlhé kúsky a postupne ich zmotávame do tvaru cencúľ'ov. Striedavo navliekajte hrubšou stranou cencúľ' a korálik. Vznikne krásna ligotavá zimná reť'az.





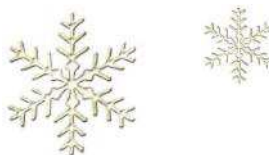
## Snehová vločka



Potrebuje vatové tyčinky, flitre, výkres, lepidlo, nožnice, temperku.



Z výkresu si vystrihneme malý kruh, ktorý namaľujeme modrou temperou alebo aj inou farbičkou. Vatové tyčinky nastriháme ako vidíme na obrázku a nalepíme do tvaru snehovej vločky. Dozdobíme flitrami a hotovo o:)



## Mrazená vonkajšia výzdoba

Potrebuje rôzne tvary formičiek, malé vetvičky, bobule... Šnúrku, vodu. Postup je jednoduchý. Najskôr naukladáme prírodniny do formičiek, nezabudneme vložiť šnúrku na zavesenie. Celé to zalejeme vodou, necháme zamrznúť vonku alebo v mrazničke. No a zavesíme, pozor, ale iba vonku. A treba dúfať, že mráz bude tohto roku... Aby to vydržalo čo najdlhšie.



## *Predvianočná anketa*



**Spojovníček sa spýtal našich žiakov, ako budú tráviť vianočné sviatky a čo si želajú pod stromček...**

**Damiánko 1. A** – víte, čo ja chcem – veľký traktor, takéto Lego, by som chcel tablet, mobil, by som si prial červené auto na ovládanie.

**Maťko 1. A** – ja chcem auto na ovládanie s baterkami, kocky. Ja chcem žlté auto Opel.

**Paťko 1. A** – teraz by som chcel autá.

**Sebko 5. A** – nový telefón, budem sa hrať, naháňať sa, variť, behať po obchodoch. Budú medovníky, šalát – robíme cibuľový, potom budeme mať oplatky, zákusky, koláčiky, med. By som chcel doma – byť rád doma.

**Darko 5. A** – mobil nejaký, horský bicykel, hrať sa budem, budem robiť, budem sa hrať s kamarátom, budem chodiť von a to je všetko.

**Erik 5. A** – veľké jedlo – samé jedlo, iPhone, rybu, kebab.

**Kristínka 6. A** – nový hoverboard, nový mobil a už nič. Ešte by som chcela zľavu na rožky v Kauflande.

**Lianka 6. A** – nevím pani.

**Sergejko 6. A** – ja by som chcel najnovšie MMA rukavice a ešte by som chcel rízky, šalát, pečené kura, repu, chcel by som lyžovať, chcel by som mať koláče, tortu, chcel by som titul majstra sveta.



V izbičke za oknom niečo sa chystá,  
stromček už svieti radosť je istá.  
Do tichej noci vtáčiky spievajú,  
pokojné Vianoce tak svetu želajú.  
Jankovi a Marienke jagajú sa očká,  
lebo sa už darčekom nevedia dočkať.

# Zvyky a tradície Vianoc



Vianoce boli a sú poznačené mnohými poverami a zvykmi. Týkali sa správania ľudí i štedrovečernej večere. Niektoré sa zachovali, iné vymizli.

Na Štedrý deň muselo byť napečené do východu slnka. Naši predkovia potom celý deň držali pôst – jedli iba buchty alebo ovocie. **Aj dnes sa traduje, že kto vydrží nejest' do západu slnka, uvidí zlaté prasiatko.**



## Vianočný stromček

Doobeda ľudia zdobili vianočný stromček. Ten je nemeckého pôvodu a najprv sa ujal v mestách, až potom na vidieku. Prvý raz ho spomína brémska kronika v roku 1570. **Slováci stromček dlho odmietali ako neslovanský zvyk. Súčasťou Vianoc sa stal až v druhej polovici 19. storočia.** Na svätého Mikuláša v roku 1896 elektrickými sviečkami zasvietil veľký smrek pred Mestským divadlom v Bratislave. Nespratníci však niektoré žiarovky rozbili prakmi.

## Zvyky pred večerou



Štedrovečernú večeru predchádzali mnohé zvyky. Hviezda z jadierok v rozkrojenom jablku dodnes znamená zdravie. Práve tak rybie šupiny vraj zabezpečia bohatstvo a chren dodá odvalu. **Cesnak sa jedol pre zdravie a aby zahnal zlé sily. Stôl opásali reťazou, aby rodina bola súdržná.** Ak plameň sviečky na stole horí rovno, rodina bude zdravá. Ak zhasne, niekto umrie. Veľa sa dá vraj vyčítať aj z nočnej oblohy. Tmavé nebo znamená plnú stodolu a veľa ovocia. Veľký svetlý mesiac neúrodu, veľa hviezd však veľa kureniec a hrozna. Ak hory zahalí hmla, zomrie veľa starých ľudí. Ak je hmla v dolinách, budú mrieť mladí.

## Štedrovečerná večera



Bola skromná a jednoduchá. Na začiatku sa jedla oblátka s medom pre sladký a dobrý život. Polievka bola paradajková, vínová alebo rybacia. Až neskôr sa začala variť kapustnica, hríbová či šošovicová polievka. **Dnes je samozrejmom súčasťou večere vyprázaná ryba (niekde dokonca rezne) so zemiakovým šalátom. Kedysi sa nejedlo nič vyprázané a ryby mali iba bohatsí ľudia.** Chudobnejší mali perky s lekvárom alebo pupáky s mliekom a makom. **Obdarúvali sa najmä deti: dievčatá handrovými bábikami, chlapci drevenými vyrezávanými koníkmi či vozíkmi.** Maškrtou boli sušené plánky a slivky.



# Zábavná školička

pre mladších žiakov

Vyfarbi si obrázok!



# 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

