

Špeciálna základná škola internátna, Lomonosovova 8, Trnava

Spojovníček

október 2023 - január 2024

číslo 13





Úvodník

Prišla škola a s ňou jeseň
a prepadla nás trochu tieseň,
veď doznela už leta pieseň.
A už „zarezávame“, ako sa hovorí:
domáce úlohy, písomky, skúšanie,
aj neoblúbené vstávanie do školy.
Trochu oddychu prišlo cez jesenné prázdniny
a už odpočítavame do Vianoc hodiny.
A keď prídu najkrajšie sviatky v roku,
to už sa ohlási zima v celej svojej bielej kráse,
o chvíľu sa pridá aj Nový rok zase.
Zaželáme si, ako každý rok, zdravie, šťastie,
a lásky veľa, veď práve s ňou je život krajší oveľa.
So zimou si potom podá ruku jar a zakričí ešte zime:
„Nazdar! O rok sa zas uvidíme!“
Keď prefarbí všetko už na zelenú,
utopí v potoku už tradične Morenu,
privítame sviatky jari, známu Veľkú noc,
ktorá má tiež magickú moc.
Potom leto pricupitá a povie jari „Zbohom!“
„Vysvečká“ a prázdniny čakajú nás už za prvým rohom.
A už sme na konci mojej básne...
Tak sa majte, kamaráti,... po celý rok iba KRÁSNE!!!

Váš Spojovníček

Jablko týždňa

Stretol sa rok s rokom a opäť tu máme súťaž **Jablko týždňa**. V školskom roku 2023 – 2024 v týždni od 16.10. – 20.10.2023 ste medzi sebou súperili o jablko týždňa s najväčšou hmotnosťou. V tomto roku **vítazné jablko** priniesol žiak z 9. A **Martin Sládek**, jeho hmotnosť bola 408 g. Teší nás však každým rokom zvýšený záujem, čoraz viac žiakov sa zapája a pre mnohých bolo jablko súčasťou desiatej každý deň. Takže máme aj druhého víťaza **Samuela Petranského**, ktorý priniesol jablko o hmotnosti 368 g a na treťom mieste skončilo jablko **Oskara Šarkoziho**, ktoré malo 355 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!

Kto zje jedno jablko denne, nepotrebuje lekára.



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



Letom svetom, za výletom...

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Keďže je už jeseň v plnom prúde a s ňou premenlivé počasie, môžete sa vybrať na menší výlet. Dáme Vám dobrý typ. Nech sa páči, mesto **NITRA**.

Starobylá **Nitra** nie je len najstarším mestom na Slovensku, ale aj významným hospodárskym centrom západného Slovenska, sídlom dvoch univerzít a strediskom poľnohospodárskeho školstva a výskumu.

Početom obyvateľov je piatym najväčším mestom na Slovensku. Je moderným mestom s bohatým kultúrnym (**Divadelná Nitra, Nitrianska hudobná jar**, celoslovenské dožinkové slávnosti) a obchodným životom (medzinárodná **poľnohospodárska výstava Agrokomplex** a množstvo iných veľtrhov na výstavisku na sídlisku Chrenová).

Pamiatky v historickom centre mesta sú súčasťou mestskej pamiatkovej rezervácie. Ústrednou dominantou mesta je **Nitriansky hrad s Katedrálou sv. Emeráma**.

Ďalšími zaujímavými pamiatkami sú **Kláštor s Kostolom sv. Petra a Pavla** a **Piaristický kláštor a kostol**.

Turisticky atraktívny je výlet na vrch **Zobor**. Okrem krásnej vyhladky na Nitru a okolie ponúka príjemné prechádzky lesoparkom po trase **náučného chodníka Zobor**.





Naše práce

Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:



RECEPTY Z NAŠEJ KUCHYNE

Slaný koláč s cviklou

Potrebuje:

Cesto:

200g hl. múky
60g masla
Soľ
50 ml vody

Plnka:

1 veľká červená
repa
1 červená cibuľa
4 strúčiky
cesnaku
4 stonky tymianu
1PL oleja

Č.korenie, soľ

6 plátkov šunky
100g syra feta
Šalvia
Vajičko na
potretie



Postup:

Na cesto zmiešame múku so štipkou soli. Studené maslo nakrájame na kocky, pridáme ich k múke a rýchlo spracujeme na mrveničku. Potom postupne prilievame 50 ml studenej vody a vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré hneď rozvaľkáme do tvaru väčšej elipsy. Preložíme ho na papier na pečenie a necháme v chlade asi 30 minút odpočívať.

Na plnku ošúpeme červenú repu, cibuľu a cesnak. Repu nakrájame na plátky, cesnak nasekáme nadrobno, tymian natrháme. Všetko premiešame s olejom, štipkou soli a mletého čierneho korenia. Zmes rozložíme na plech a pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C asi 20 minút.

Na čistý plech položíme papier na pečenie s rozvaľkaným cestom. Na cesto naukladáme vedľa seba plátky sušenej šunky tak, aby zostali voľné okraje cesta, ktoré budeme preklápať cez plnku. Na šunku rozdrobíme časť fety a rozložíme upečenú červenú repu s cibuľou a cesnakom. Povrch posypeme zvyšnou rozdrobenou fetou. Posypeme stonkami tymianu a lístkami šalvie. Okraje cesta preložíme cez plnku a potrieme rozšľahaným vajcom.

Slaný koláč vložíme do rúry vyhriatej na 200 °C a pečieme asi 25 minút.

Slané pečivo z kyslej kapusty

Potrebuje:

Cesto:

400g hl. múky
400g kyslej kapusty
140g masti
1 vajce
1ČL soli

200ml mlieka
štipka cukru
40g droždia
Slnečnicové semienka



Postup:

Mlieko, cukor a droždie zmiešame a odložíme na 10 minút na teplé miesto, kým vzíde kvások. Z múky, kapusty, masti, vajca, soli a kvásku vymiešame cesto, ktoré potom necháme na 45 minút na teplom mieste kysnúť.

Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme a pokrájame na približne rovnako veľké obdĺžniky (napríklad 2 x 3 cm), ktoré poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Posypeme semienkami a pečieme 20 minút na 200 °C.

Cviklové brownies

Potrebuje:

200g horkej
čokolády
200 varenej
cvikle
100g masla
100g kryšt.cukru
1 vanilkový cukor
Štipka soli
4 vajcia

100g múky
100g mletých
orechov
200g ružovej
čokolády
100-120 ml
smotany na
šľahanie



Postup:

Čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli a uvarenú cviklu rozmixujeme. Zmäknuté maslo vyšľaháme s kryštálovým aj vanilkovým cukrom a so štipkou soli do peny. Potom po jednom zašľaháme vajcia. Na miernych otáčkach primiešame roztopenú vlašnú čokoládu a rozmixovanú cviklu.

V inej mise zmiešame múku, mleté lieskové orechy a druhú polovicu nasekanej čokolády. Suchú zmes vareškou zamiešame do čokoládovej zmesi.

Pripravené cesto vylejeme do obdĺžnikovej formy s rozmermi asi 21 x 25 cm, vystlanej papierom na pečenie. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C asi 40 minút.

Kým sa cesto vychladí, zohrejeme v hrnčeku smotanu. Keď sa na okrajoch hrnčeka začnú tvoriť bublinky, prisypeme nalámanú ružovú čokoládu a vypneme. Necháme chvíľku postáť a potom rozmiešame dohľadka. Po vychladnutí ňou polejeme koláč a vložíme do chladničky stuhnúť.

Pred podávaním môžeme ozdobiť čučoriedkami, strúhanou cviklou alebo nastrúhanou čokoládou.

Tekvicové lievance

Potrebuje:

1 šálka múky
2 lyžice cukru
1 lyžička prášku do pečiva
¼ ČL soli
½ ČL mletej škorice

¼ ČL zázvorového korenia
¾ šálky tekvicového pyrė
¾ šálky mlieka
1 vajce
2 lyžice rozpusteného masla



Postup:

V jednej miske zmiešame múku, cukor, prášok do pečiva, soľ a korenia.

V druhej miske zmiešame tekvicové pyrė, mlieko, vajce a rozpustené maslo.

Postupne pridávame suché do mokrého a miešame, kým sa nevytvorí hladké cesto.

Na rozohriatej teflónovej panvici pečieme lievance z oboch strán, kým nebudú zlatohnedé.

Podávame s javorovým sirupom, karamelom alebo praženými orieškami.

Tekvicové pyrė:

500 g očistenej tekvice nakrájame na kocky a rozložíme na plech vyložený papierom na pečenie.

Pečieme cca 80 minút pri teplote 170 – 180 °C.

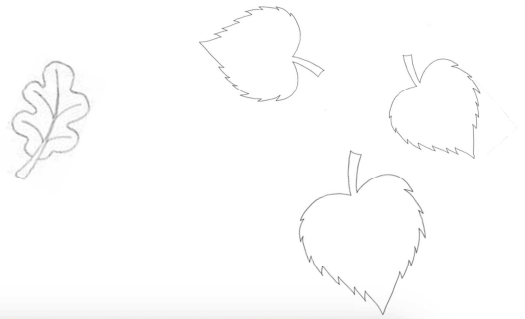
Po upečení ju necháme vychladnúť a rozmixujeme na hladké pyrė.



Naše šikovné ruky

... a máme tu opäť **j**eseň. Hýriacu krásnymi farbami, ktoré lákajú nielen oči, ale i naše ruky.

Čo takto vložiť to všetko na papier, milí šikovníci. Pohrať sa s farbami listov, stromov a zavariť alebo vysušiť jabĺčka. Skúsite?



Vianoce, Vianoce, prichádzajú, šťastné a Veselé. Po roku...

Kartónové nápady sú stále v móde. Nech sa páči, tu je pár nápadov.



Na stromček nachystané ... a na **M**ikuláša nesmieme a nechceme predsa zabudnúť, ten prichádza skôr. Jasné, že to všetci vieme. Veľkí i malí. Pár pozdravov alebo menoviek na darček tiež poteší. Nič zložité, tak skúste.





VTIPKOVANIE

Hanka sa sťažuje rodičom:

- Tá naša učiteľka nič nevie. Stále sa nás niečo vypytuje.

- Patrik, čo tam, prosím ťa, toľko gumuješ?

- Pán učiteľ mi povedal, aby som si tú päťku z matiky opravil.

Učiteľka dáva Maťkovi slovnú úlohu:

- Mama Ti dala 4 cukríky, aby si sa rozdelil s bratom. koľko cukríkov budeš mať?

- Tri.

- Ako to? Čo nevieš počítat?

- Ja viem, ale brat nie.

- Tomáš, veď sme sa učili, že za vetou príde bodka.

- Áno, pán učiteľ, ja som čakal, ale tá bodka neprišla.

- Zuzka, páči sa Ti matematika?

- Je to veľký chaos, babi. Včera pani učiteľka povedala, že 3 a 4 je 7. Dnes zase tvrdila, že 7 je 2 a 5. Tak čomu mám veriť?

Učiteľ kára žiačku:

- Marika, prečo si si neurobila domácu úlohu?

- Vypadol elektrický prúd.

- A čo si robila potme?

- Pozerala som televíziu.

- Bez prúdu?

- Zapálili sme si sviečky.

- Prečo dostal môj syn päťku z geografie?

- Lebo hľadal Rimavskú Sobotu v kalendári!

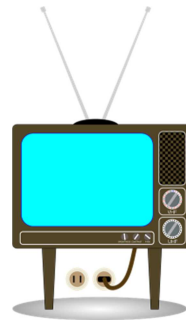
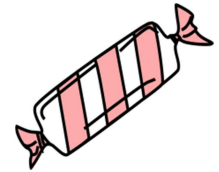
V škole sa pýtajú maďarského chlapca:

- Lászlo, povedz nám, čo je korytnačka.

- Taký veľký opancierovaný žaba, neskáče, len plazí zem.

- Aký je rozdiel medzi školou a väzením?

- Vo väzení vieš, za čo sedíš.



Tu si sám



hlavu lám

Čo je to ?

1. Kto sa oblieka raz za rok? **V ý s k**
2. Nechce štetce, nechce farby, vlastným dychom robí maľby. Divia sa mu výtvarníci: Majster a spí na ulici. **M . . z**
3. Stojí, stojí krásavec, studený je jasná vec. Jedna guľa, druhá, tretia, uhlíky mu z očí svietia. **S k**
4. Visia, visia biele meče vôkol strechy, vôkol vrát. Iba slnko dokáže ich potichučky obtrhať. **C e**
5. V povetrí lieta, leží na zemi, na strom si sadá, ale vták nie je. Na teple zahynie, zmizne na dlani. Čo to môže byť, to mi uhádni!
S . . h



Až vianočné zvony zazvonia,
ihličie nám doma zavonia,
zahodte všetky trápenia a starosti, užite si sviatky v šťastí a radosti.

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

Dávid 2.A: áno teším sa na Vianoce a prajem si, aby bol Lukas dobrý a boxovací mech s rukavičkami a ešte jednu vec si prajem kolobežku.

Lukas 2.A: teším sa na Vianoce, prajem si Lolku, lebo má pekné vlasy, aby som tak poslúchal. Ešte by som si poprial bicykel a baby shake.

Simonka 2.A: ja si prajem kolobežku a ešte si prajem nalepovacie nechty.

Barbora 4.A: teším sa na Vianoce. Pod stromček by som si želala bicykel. S mamou budeme piecť medovníky a ešte veľa koláčikov. Spolu budeme zdobiť živý stromček. Na Silvestra budeme púšťať ohňostroj.

Martin 4.A: ideme k sestre, lebo sa teším na Vianoce. Prajem si na Vianoce Puma súpravu, loptu, dres Ronaldo 7, potom kopačky, topánky Nike.

Dežko 4.A: teším sa na Vianoce. Prajem si macka, aby bola moja mama bola šťastná aj otec. Budem ozdobovať stromček. Budeme ešte na Silvestra púšťať pirátov a budeme šťastní, lebo dôjde náš otec z basy. Na Vianoce budeme piecť perníky a na Silvestra budeme robiť chlebíčky. **Teším sa moc velice a som rád, že budú Vianoce.**

Lea 5.A: Na Vianoce chcem byť s dedom. Na Vianoce budeme doma.. Postavíme doma stromček. Na Vianoce budeme mať zajaca. Na Vianoce si prosím badminton.

Rebeka 6.A: ja si prajem na Vianoce čiernu súpravu Nike a Nike boty a teším sa na šalát.

Lydka 6.A: budem jesť a pomaly pomáhať a perníky piecť a šalát a šnicle. A prajem si, aby došla moja rodina a Nikolaj, aby došol z ústavu, aby bol a celá rodina s nami.

Nikolas 6.A: teším sa na Vianoce, že budem zdobit' stromček. Teším sa na darčeky a nás nech navštívi sestra. A na Silvestra púšťať pyrotechniku. Prajem si pod stromček bielu súpravu a biele topánky.

Dávid 7.A: teším sa Vianoce. Teším sa na darčeky. Pôjdeme kúpiť živý stromček

Leila 7.A: teším sa na Vianoce. Teším sa na celú rodinu a na bašavel. Teším sa na jedlo.

Silvia 7.A: na Vianoce sa teším, lebo budeme celá rodina. Budeme piecť s mamou a sestrou a budeme zdobit' stromček. **Som skromná, neprajem si nič, len aby bola zdravá moja rodina.**

Viktória 8.A: teším sa na Vianoce, chcela by som psa, zdobíme stromček a s mamou pečieme rôzne koláče a spravíme si atmosféru a spomíname na starých ľudí v nebi a chcem byť s rodinou.

Marisa 8.A: teším sa na Vianoce a cez Vianoce zdobíme stromček a pečieme na Vianoce koláčiky aj so sestrou a chcem na Vianoce psa a pri vianočnom stromčeku chcem rodinu.

Peťko 8.B: chcem byť cez Vianoce s tatinom. Chcem na vianoce telefón a notebook. Pečieme na Vianoce koláčiky a zdobíme stromček.

Mirko 8.B: teším sa na Vianoce, chcem nový počítač, s mamou zdobíme perníky, vyzdobujeme okná s vločkami a zdobíme vianočný stromček.

Bartolomej 8.B: chcem ísť lyžovať do Vysokých Tatier, chcem ísť na dovolenku do Dubaja. Na Vianoce chcem byť s rodinou. Ešte chcem xbox, chcem psa – už hotovo!

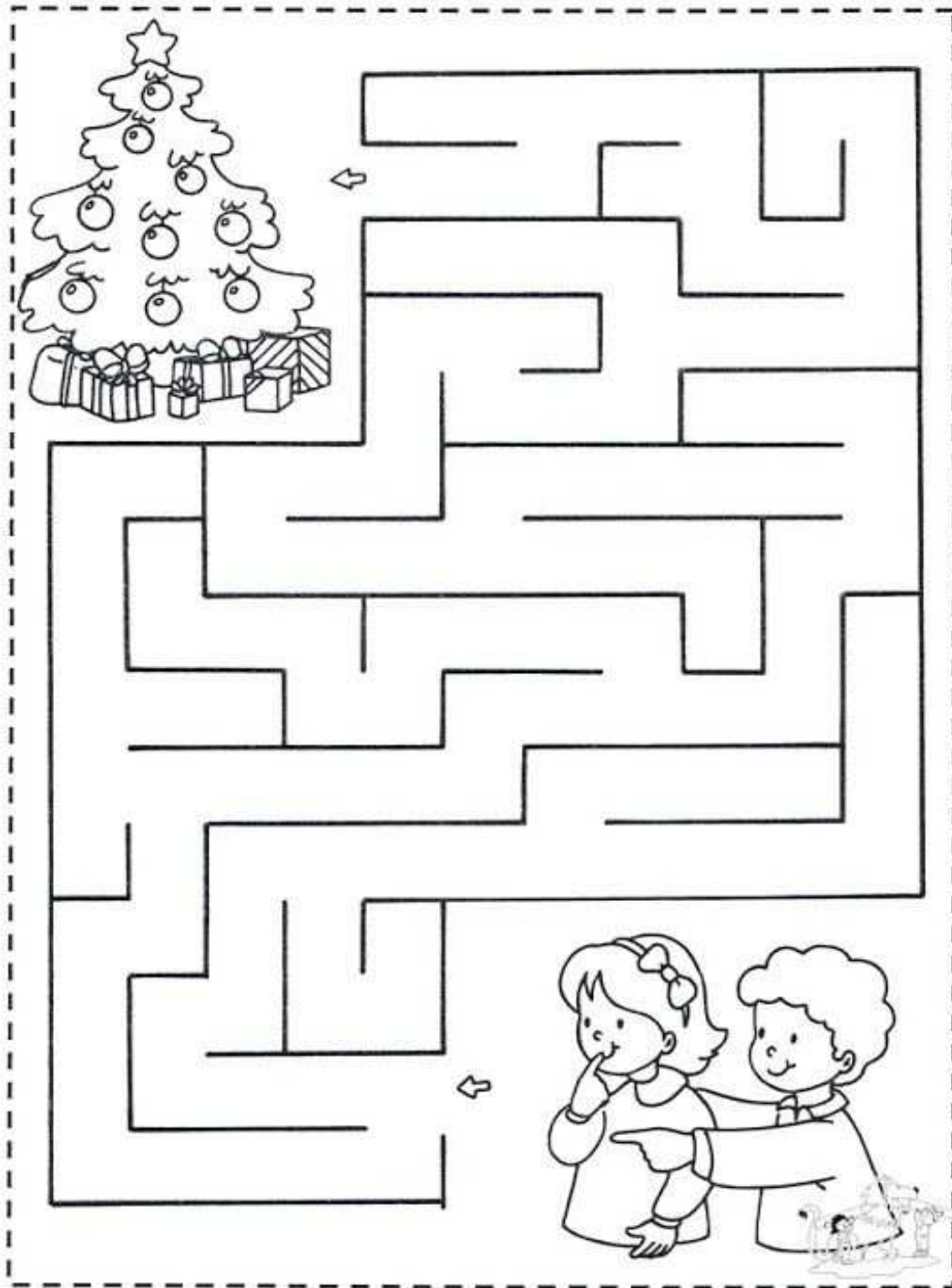




Zábavná školička

pre mladších žiakov

Nájdí cestu ku stromčeku!



Vianočné tradície

O vianočných zvykoch a tradíciách sme veľakrát počuli, čítali. Je však zaujímavé vedieť, čo sa na Štedrý deň podľa tradície nesmie:

- Vešať bielizeň (aby sa niekto v ďalšom roku neobesil)



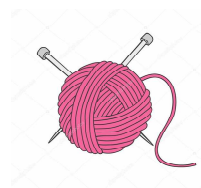
- Čistiť chliev, stajňu (aby dobytok nekríval)



- Zametať (aby sa nevymietli duše mŕtvych predkov, ktoré túto dobu prichádzali)



- Šiť a pliesť (aby myši nezničili výsledok)



- Vstávať od štedrovečernej večere, pokiaľ všetci nedojedia (aby sa tu všetci zišli aj nabudúce).



A čo by nemalo chýbať na štedrovečernom stole?

Pred večerou sa dodržiaval denný pôst, nejedlo sa mäsité jedlo ani to, ktoré sa chystalo na Štedrý večer. Štedrosťou sa nerozumelo iba jedlo, ale aj darčeky pod vianočným stromčekom. Medzi najznámejšie vianočné zvyky patrilo niekoľko, ktoré nezaškodí dodržiavať na Štedrý večer i dnes:

- šupiny z kapra – peniaze

- orechy – zdravie, hojnosť

- cesnak – pevné zdravie

- tanier navyše - hosť

- med – dobrota

- modlitba – vd'aka Bohu


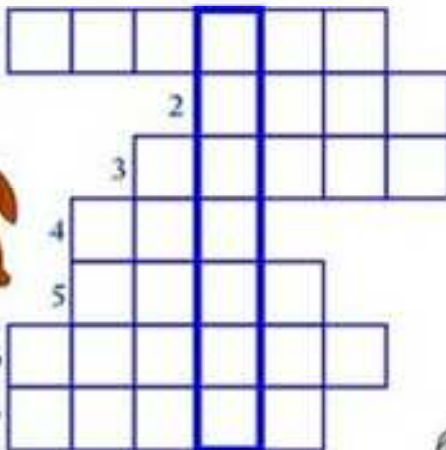

- jablko – šťastie a zdravie


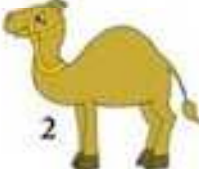




Zábavná školička



pre starších žiakov

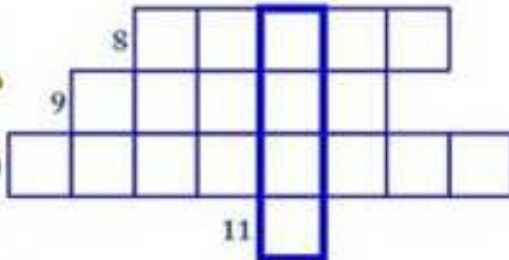

VYLUŠTI TAJNÍČKU




8  1  14 



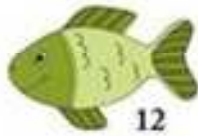
4  2 

5  6 

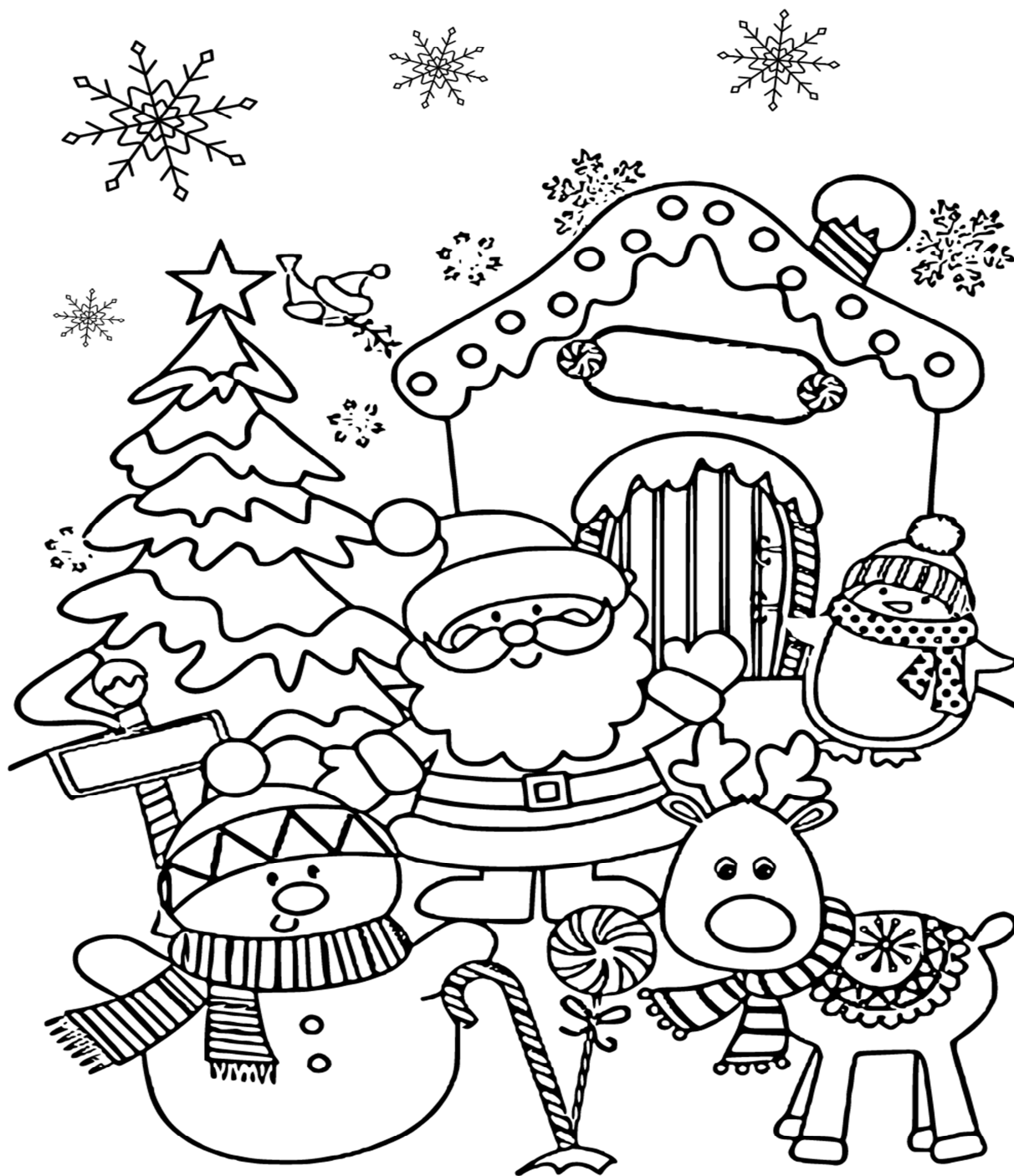
13  1 

10  10 

9  12  3 

7  11  12 

Vyfarbi si vianočný obrázok



Máme doma jedličku, na j e hviezdičku.

H a sa ligoce, už sú zase V e.

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

