

Spojovníček

február 2024 - jún 2024

číslo 14



Kalendár udalostí

FEBRUÁR:

- 14.2. – Valentín – Deň zaľúbených



MAREC:

- 4.3. – 8.3. – jarné prázdniny
- 28.3. – Deň učiteľov
- mesiac knihy
- 28.3. – 2.4. – Veľká noc

APRÍL:

- 22.4. - Deň Zeme
- mesiac lesov



MÁJ:

- 1.5. - Sviatok práce
- 8.5. - Deň víťazstva nad fašizmom
- 9.5. - Deň matiek

JÚN:

- 1.6. - MDD
- 19.6. – Deň otcov
- 30.6. - Vysvedčenie





Úvodník

Prvý polrok je už za Vami a máte ho aj riadne zrátaný.

Kde máte pridať už ste sa dozvedeli, v čom ste dobrí, udržať to, a treba dobehnúť, čo ste ešte nevedeli.

Čaká Vás teda ďalšie učenie, želim Vám, aby to nebolo pre Vás mučenie. Chcete vedieť, moji milí, čo Vás okrem učenia ešte v škole čaká? Tak sledujte ďalej, pravda je taká:

že v marci sa síce na prázdniny všetci tešíme, ale tesne pred tým sa na KARNEVALE stavíme.

Keď príde 8. marec a s ním DEŇ ŽIEN, pográtulujeme našim ženám a nezabudneme čarovné slovko a to je Ď A K U J E M!

A nezabudli ste? Chystáte sa aj na tradičné akcie školy, spevácku súťaž, či recitačnú, kde nás privíta spisovateľ Hollý?

A ďalší deň, a nie jeden potom príde, keď chlapcom sa korbáč a vedro s vodou zide. Sviatky jari prídu a majú vždy čarovnú moc, voláme ich aj veľkonočné sviatky, alebo jednoducho V E Ľ K Á N O C.

DEŇ našej ZEME a tak potrebnej VODY oslávime zas, besedy aj prezentácie detí vždy potešia nás.

A keď príde obľúbený máj, keď slniečko nás oblaží a z prírody je raj, nezabudnite prichystať darček, či kyticu pre svoju mamičku.

Stačí aj pohladenie, alebo božtek z lásky a hneď sa mamičkám vyhladia vrásky.

Jún príde, aby zhodnotil vašu celoročnú prácu, dá to aj na papier a každý dostane adekvátnu plácu. Ale prázdniny ako odmenu dostanete všetci, veď si treba oddýchnuť, hovoria aj vedci.

Tak moji milí kamaráti majte sa len KRÁSNE, prajem Vám to ja, Váš SPOJOVNÍČEK na konci tejto básne!

KARNEVAL

V piatok, prvý marcový deň, sme mali ako to už na fašiangy býva, školský karneval, na ktorý sa vždy tešíme a aj poctivo pripravujeme. Tentokrát sa ho zúčastnili žiaci nižších ročníkov 1. stupňa, žiaci B variantu a žiaci C variantu. Vyzdobili sme si aj jedáleň, kde karneval mal prebehnúť, pestrými veselými motívmi, maskami a samozrejme veľkým počtom balónikov. Občerstvenie, sladkosti, slané kekсы, koláče aj džúsy dobre padli po súťažiach, ktoré nemohli chýbať. Hneď v úvode sa nám masky predstavili po jednotlivých triedach a veru bolo na čo pozerat'... tiger, žirafa, žabka, víla, policajt, zdravotná sestrička, princezná, Snehulienka, Mickey Mouse, futbalista a rada ďalších masiek. Potom prebehli zábavné súťaže, pri ktorých deti, teda karnevalové bytosti, predviedli svoju šikovnosť a pohotovosť. Dobrá nálada bola aj na diskotéke, po ktorej sme sa vo veselej nálade rozišli. Do videnia o rok!





Naše práce

Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:



RECEPTY Z NAŠEJ KUCHYNE

Perníková bábovka

Potrebujeme:

30 g sušených brusníc
30 ml umu
5 vajec
120 g trstinového
cukru
120 ml mlieka
80 g roztopeného
masla
150 g celozrnej múky

100 g múky z
lieskových orechov
2 ČL kypracieho prášku
do perníka
1 jablko
2x 50 g horkej
čokolády
1 ČL kokosového oleja
Granátové jablko



Postup:

Do menšej misky vysypeme sušené brusnice a zalejeme ich tuzemským umom. V stredne veľkej miske vyšľaháme žĺtky s cukrom na penu, pridáme mlieko a vlažné roztopené maslo a opäť prešľaháme. K vyšľahanej zmesi pridáme suché ingrediencie - múky zmiešané s kypriacim práškom do perníka - a už len zľahka premiešame stierkou, aby sa ingrediencie dobre prepojili. Pridáme brusnice s tuzemským umom a 50g nasekanej horkej čokolády a zamiešame.

V ďalšej miske vyšľaháme bielky so štipkou soli na tuhší sneh, ktorý po lyžiciach pridáme do cesta a zakaždým jemne premiešame. Na záver do cesta nahrubo nastrúhame jedno jablko. Nadýchané cesto vylejeme do formy na bábovku, ktorú sme poriadne vymazali tukom a vysypali múkou. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C a pečieme približne 40 minút.

Po vychladnutí bábovku polejeme čokoládovou polevou (do polevy môžeš pridať aj trochu škorice či perníkového korenia) a ozdobíme granátovým jablkom.

Kokosová bábovka

Potrebujeme:

4 vajcia
130 g trstinového cukru
90 g kokosového oleja
125 ml rastlinného mlieka
100 g pohánkovej múky
50 g mandľovej múky
10 g kokosovej múky

50 g strúhaného kokosu
1 ČL bezlepkového prášku
do pečiva
Hrst kokosových lupienkov
Štipka soli

Postup:

Najprv si v miske do jemnej peny. kokosový olej izbovej alebo kokosový nápoj. Následne do bábovky mandľovú a kokosovú použite 150 g



vyšľaháme vajčička s cukrom. Pridáme rozpustený teploty, rastlinný mandľový a ručne premiešame. pridáme pohánkovú, múku (ak vám nevadí lepok, špaldovej múky) zmiešané s

práškom do pečiva, strúhaný kokos a štipku soli. Celú zmes premiešame a do cesta vmiešame hrst kokosových lupienkov.

Cesto vylejeme do dobre vymastenej a vysypanej bábovkovej formy. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C a pečieme približne 35 minút.

Musli tyčinky

Potrebuje:

250 g jemných
ovsených vločiek
150 g orechov
100g sušeného ovocia
100g arašidového masla
100g medu
50g jablkového pyré
2 zrelé banány

Štipka soli



Postup:

Do misky dáme čokoládové müsli, zmes nasekaných orechov (napríklad lieskovcov, arašidov a mandlí), na menšie kúsky nakrájané sušené ovocie (napríklad marhule, datle a čučoriedky), štipku soli a lyžicou premiešame. Pridáme tekuté ingrediencie – arašidové maslo, med, jablkové pyré a banány rozpučené na kašu. Lyžicou poriadne premiešame, aby sa tekuté a suché ingrediencie dobre spojili.

Zmes premiestnime na menší plech vyložený papierom na pečenie a lyžicou rozprestrieme po celom plechu tak, aby mala rovnakú hrúbku po celej ploche. Zároveň ju trochu postláčame. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C a pečieme asi 25 až 30 minút kým nezbadáme, že okraje tyčinkovej zmesi sú zlatisté. Zmes vytiahneme z rúry a necháme dobre vychladnúť. Po vychladnutí ju nakrájame na približne rovnaké müsli tyčinky.

Fitness cheesecake bez výčítiek

Potrebuje:

Korpus:
100g ovsených vločiek
50g kokosu
1 banán
1 vajičko
Kokosový olej

Krém:
250g odtučneného tvarohu
250g hrudkového tvarohu
1 vajičko
50g vanilkového proteínu
ovocie
želatína



Postup:

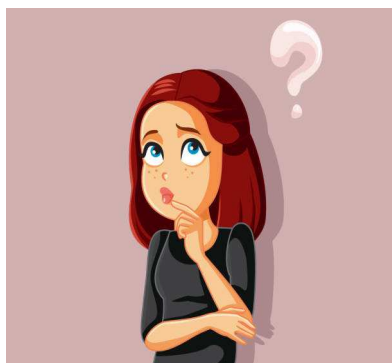
Kokos zmiešame s ovsenými vločkami. V druhej miske si vidličkou rozpučíme banán a zmiešame s vajičkom. Následne všetko spolu zamiešame a podľa potreby pridáme rozpustený kokosový olej, aby nám vznikla lepivá hmota. Túto natlačíme do tortovej formy 26 cm a vyloženej papierom na pečenie. Rúru si zohrejeme na 170 stupňov. Medzitým si pripravíme krém zmiešaním všetkých ingrediencií, ktorý nanesieme na korpus. Pečieme cca 20 minút.

Po dopečení si do hrnca dáme variť ovocie s troškou vody. Po zovretí necháme mierne ovocie rozvariť a pridáme pripravenú želatínu. Danú zmes vylejeme na upečený cheesecake. Necháme vychladnúť, stuhnúť a servírujeme s opečenými ovsenými vločkami.



Vyfarbi si krásny jarný obrázok ...

Tu si sám



hlavu lám

Čo je to ?

1. Veľké uši, dlhý nos, nie som žiadny horenos. Ťažko ma tu spatríte, bývam totiž v Afrike. Kto som? **S . . n**

2. Čo sa pokazí skôr, ako ho použijete? **V . . . e**

3. Som stále hladný a keď ma nenasýtiš zomriem. No zomriem aj vtedy, ak mi uhasíš smäd. Kto som? **O . . ň**

4. Čo je stále pre tebou, ale nemôžeš to vidieť? **B ť**

5. Čo má tvár, dve ruky a žiadne nohy? **H y**

6. Daj ma na chrbát, otvor mi bruško a budeš tým najmúdrejším človekom. Kto som? **K . . . a**

7. Ľudia ma kupujú, aby sa najedli, ale nikdy ma nezjedia. Čo som? **T r**

8. Jankov otec má troch synov – Jurka, Jožka a...?

J . . . a

9. Existujem, len keď je svetlo, ale priame svetlo ma zabije. Čo som? **T . . ň**

10. Môžeš ma chytiť, ale nemôžeš ma odhodiť. Čo som? **Ch a**



Zábavná školička

pre starších žiakov

Vyrieš matematickú tajničku!

	+	12	=			
+						-
3		14	+		=	19
=		-		=		-
6	+		=	10		
		=				=
			+		=	16

3	+		=			
+						-
2			+	5	=	
=		-		=		-
	+		=	9		3
		=				=
			+		=	16



Letom svetom, za výletom ...

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Keďže jar už klope na dvere, môžete sa vybrať na menší výlet. Dáme Vám dobrý tip. Nech sa páči, **Lesná železnica Katarínka**.

Slovensko sa mohlo v minulosť popýšiť bohatou spleťou kratších, ale aj dlhších lesných, poľných, banských, či priemyselných železníc, ktoré v čase svojho najväčšieho rozmachu slúžili v rámci nákladnej dopravy.

Jednu takú, v súčasnosti už menšiu lesnú železničku, môžete na vlastné oči vidieť aj v prekrásnom **lesnom prostredí areálu Kláštora Svätej Katarínky v Dehticiach**. Pôvodná železnica mala trať dlhú až 70 km, pričom spájala továrne na Dobrej Vode a Horných Orešanoch a pokračovala cez Smolenice až do lesa.

Lesná železnica Katarínka vznikla v období 1898 až 1901. Lokomotíva po pôvodnej trati poslednýkrát prešla v druhej polovici 20. storočia. Vďaka aktivistom zo *Združenia na záchranu lesných železníc Slovenska* sa návštevníci môžu **previesť motorovou lokomotívou** aj dnes, avšak nie po pôvodnej trati.

Lokomotíva **jazdí na základe vopred dohodnutého termínu** alebo príležitostne počas voľných dní a sviatkov. Okolie železničky je pekne upravené a pre návštevníkov sú tu osadené aj **informačné panely**, ktoré opisujú jej podrobnú históriu.

Kontakt

- Dehtice 301, [Dehtice](#)
- [+421 905 701 329](tel:+421905701329), [+421 911 333 073](tel:+421911333073)
- <https://sites.google.com/site/lzkatarinka/home>
- lesnazeleznica@gmail.com





VTIPKOVANIE

Učiteľka dala Jankovi poznámku:

- Váš syn nič nevie.

Otec odpíše:

- Preto chodí do školy.

Učiteľ sa pýta Ferka:

- Kto dáva najviac mlieka?

Ferko odpovedá:

- No predsa pani kuchárka.



Pani učiteľka:

- Jožko, povedz nám aspoň jedného cicavca, ktorý nemá zuby.

Jožko:

- Môj dedo.

- Pán učiteľ, prečo som dostal päťku?

- Lebo horšia známka neexistuje.

- Náš pes mi zožral vysvedčenie.

- A čo si mu urobil?

- Rezne. Za odmenu ...



- Tomáš, kde je tvoje vysvedčenie? pýta sa mama.

- Požičal som ho Oskarovi. Chce postrašiť rodičov.

Prišla Zuzka zo školy a hovorí rodičom:

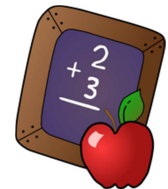
- Tá naša učiteľka nič nevie. Stále sa nás niečo vypytuje!

Ivetka dostala trojku z matematiky.

Učiteľka sa jej pýta:

- Ivetka, čo tam tak gumuješ?

- Nepovedala ste, že si tú trojku mám opraviť?



Učiteľ:

- Viete, čo znamená ZRPŠ?

- Zajtra ráno podpálime školu! odpovie Miloš.

Veľkonočné sviatky deň po dni ...



Kvetná nedeľa – pôstna nedeľa – týždeň pred Veľkou nocou, ktorou sa **začína veľkonočný týždeň**. V tento deň si ľudia zvykli do kostola doniesť rozvinutý vrbový prútik, ktorý im kňaz posvätil. V rôznych častiach Slovenska sa potom s prútikom narábalo podľa tamajších tradícií. Ľudia napríklad verili, že ak takto posvätené prútičky zastrčia za povalový trám, ochránia svoj dom pred bleskom. Inde sa prútikmi vyhánali zvieratá na pašu alebo sa uložili k prvému zasadenému zemiaku, aby tak bola bohatá úroda. Typickým jedlom podávaným v Kvetnú nedeľu boli cestoviny posypané makom.

Zelený štvrtok – so Zeleným štvrtkom sa spájali viaceré zvyky, ktoré súviseli s predstavou, že v tomto období sa aktivizujú nečisté a zlé sily. Najčastejším úkonom bolo robenie krížov či vkladanie cesnaku do stajní, ktoré mali zvieratá chrániť. Nečisté sily sa odstrašovali aj hlukom rapkáčov, s ktorými chodili po dedinách chlapi. Tradičným zvykom na Zelený štvrtok bolo aj varenie pôstnych zeleninových jedál, najmä prívarkov zo špenátu a šťaveľa.

Veľký piatok – je smútočným dňom, v ktorý si veriaci pripomínajú ukrižovanie Ježiša Krista. Pre evanjelikov ide o najdôležitejší sviatok roka, katolíci, pravoslávni a gréckokatolíci museli dodržiavať prísny pôst. V ľudovej kultúre sa k tomuto sviatku viazali zvyky spojené s očistou, pretože ľudia verili v nadprirodzené vlastnosti veľkonočnej vody. Rozšírené bolo brodenie koní, aby boli silné a zdravé, vodou sa kropili aj základy domu, aby dom ochránili pred zlými silami. Z jedál sa varili najmä strukoviny, jedli údené ryby a kyslá polievka, mastilo sa konopným alebo ľanovým olejom, nie maslom ani bravčovou masťou.

Biela sobota – je rovnako smútočným dňom, cirkevným zvykom bolo rozväzovanie zvonov, aby boli pripravené osláviť Ježišovo zmŕtvychvstanie. Známe sú aj zvyky, v ktorých mal svoju funkciu aj oheň. V Bielú sobotu sa pred kostolom spaľovali zvyšky posvätných predmetov, kňaz posväcoval oheň, ktorým sa zapalovala hlavná svieca. V ľudovej kultúre oheň chránil pred povodňami a svoju úlohu zohrávalo aj umývanie v potokoch alebo studničkách, ktoré malo chrániť pred chorobami. Biela sobota bola charakteristická prípravou jedál na Veľkonočnú nedeľu, dievčatá farbili vajíčka a mládenci pletli korbáče z vrbového prútia.

Veľkonočná nedeľa – je vyvrcholením veľkonočných sviatkov a veriaci oslavujú zmŕtvychvstanie Ježiša Krista. Na rannej omši sa zvykli a stále zvyknú svätiť veľkonočné jedlá, aby sa tak zabezpečila bohatá úroda a plodná žatva. Stolovanie počas Veľkonočnej nedele taktiež sprevádzalo niekoľko tradícií – obradné bolo jedenie prvého vajíčka, ktoré sa rozdelilo medzi všetkých členov rodiny, aby sa zabezpečila súdržnosť rodiny. Od stola sa neodchádzalo, kým neboli všetky pokrmy zjedené. Popoludnie sa spájalo so spievaním obradných piesní či tancovaním kolesových tancov.

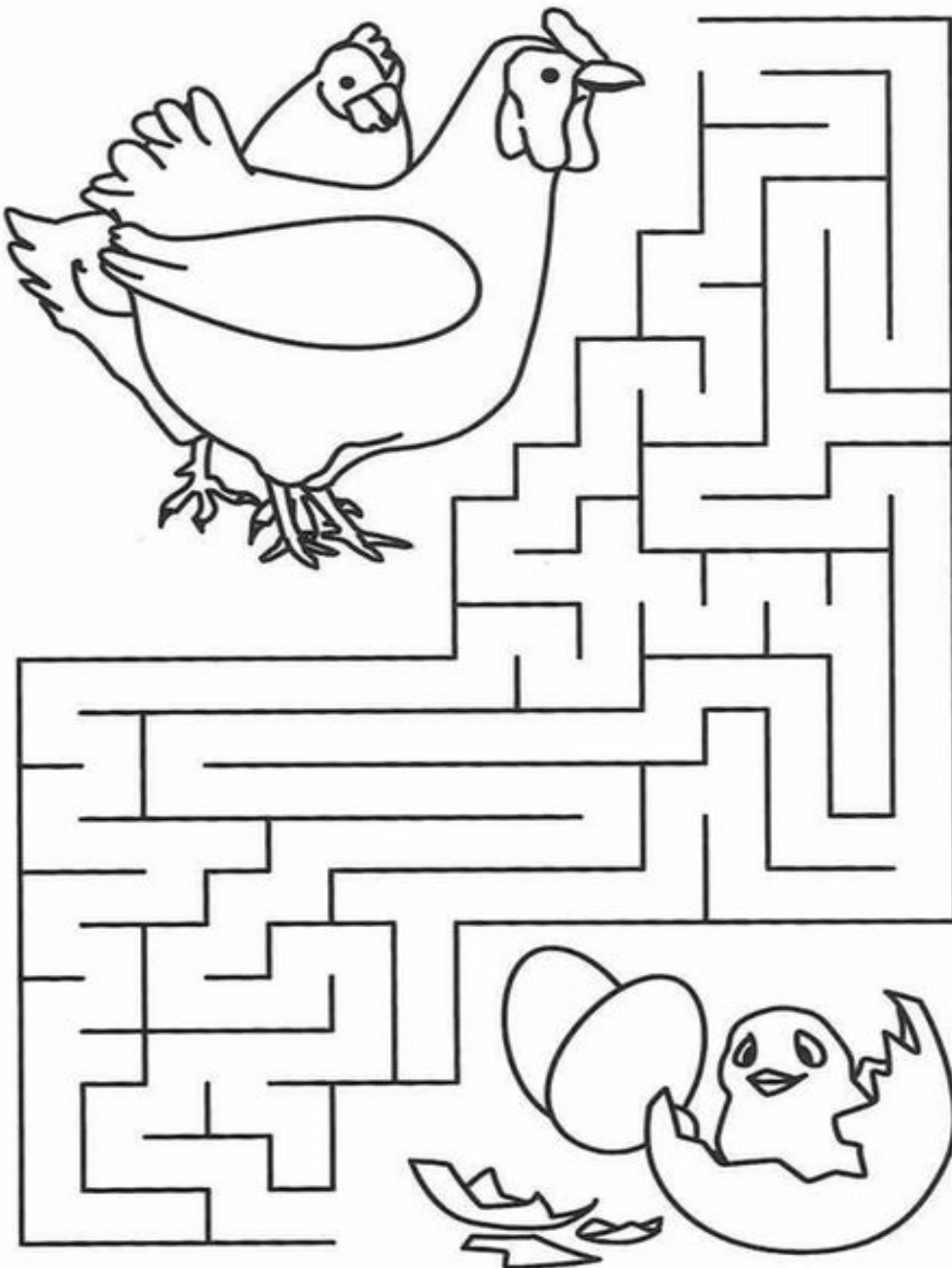
Veľkonočný pondelok – je posledným dňom sviatkov Veľkej noci, s ktorým sa spájajú obyčaje kúpania, oblievania a šibania dievčat a žien. Magický význam šibania vrbovými prútmí súvisel s vierou v plodonosnú a životodarnú silu vegetácie. Kúpanie a oblievanie vodou malo zasa zabezpečiť očistu, zdravie a krásu. Práve tradície tohto dňa sa podarilo uchovať v čo najväčšej možnej miere aj v súčasnosti, a to nielen na dedinách, ale aj vo väčších mestách.



Zábavná školička

pre mladších žiakov

Pomôž sliapočke a kohútikovi nájsť cestu ku kuriatku!



Naše šikovné ruky

Vitajte milí šikuliaci.

Jar nám opäť klope na dvere. Snežienky začínajú kvitnúť, vtáčiky spievať. Slniečko začína zohrievať pôdu i stromy. Všetko sa začína prebúdzat' k životu a radosti. Veľkonočné sviatky sa nám blížia. A privítať návštevu, šibačov, či



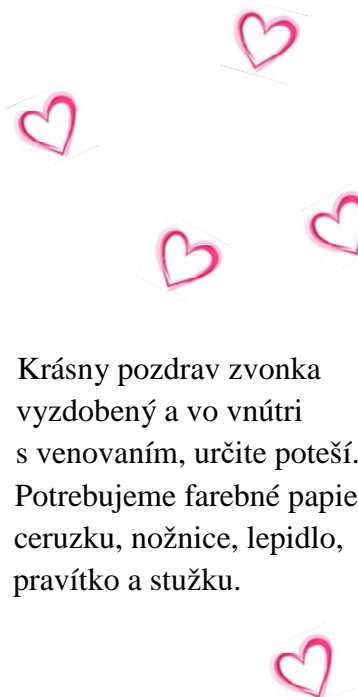
koledníkov
vlastnoručne
urobeným
veľkonočným
darčekom. Nič tým neskazíme a iba potešíme. Tak
vyskúšajte...



A v mesiaci máji samozrejme nezabudnime na sviatok našich mamičiek. Odvdáčiť sa za staroslivosť a lásku môžeme rôznym spôsobom. Obdarovanie nemusí byť drahé, ale milé a jemné.



Mojej milej mamičke, babičke, tetuške...



Krásny pozdrav zvonka
vyzdobený a vo vnútri
s venovaním, určite poteší.
Potrebujeme farebné papiere,
ceruzku, nožnice, lepidlo,
pravítko a stužku.



Vyfarbi si letný obrázok ...

Redakčná rada



Redaktorky: Mgr. Elena Čierna
Mgr. Monika Bočková
Mgr. Alexandra Cavarová
Mgr. Andrea Horváthová
Mgr. Mária Mončeková
Mgr. Elena Pavlíková

