

Spojovníček

február 2025 - jún 2025

číslo 16





Úvodník

Žiačikovia, moji milí,
prihováram sa vám aj v tejto chvíli.
Zima nás práve opustila, kamaráti,
o rok sa nám opäť vráti.
Prišla jar a priniesla nám slniečko,
rozohrialala aj naše srdiečko.
Každé obdobie je od prírody dar,
ale najviac milujeme leto a práve jar.
Keď rozkvitnú púčiky a kvet sa otvorí,
hneď sa nám radostnejšie kráča do školy,
lebo teplý lúč slnka nám práve úsmev vyčarí,
aj pri práci v škole sa nám viackrát zadarí.
O chvíľu vás čaká nejedno vystúpenie,
nejedna súťaž, tak tam, čo je v tebe,
žiačik milý, ukáž!
Pomáhajte si navzájom a bud'te k sebe milí,
lebo len láska nám pomáha, aj v ťažkej chvíli.
Držím vám palčeky....a smejte sa, čo najviac,
každučký deň a bude váš život, ako jeden sen.
Lebo:
„SMIECH JE NAJLEPŠÍ LIEK“

Váš Spojovníček

Školské kolo Hollého pamätník v prednese poézie a prózy

Dňa 26. marca 2025 sa na našej škole konalo školské kolo súťaže v prednese poézie a prózy Hollého pamätník pre žiakov I. , II. a III. vekovej kategórie. Stretli sa tu naši najlepší recitátori a recitátorky v prednese poézie a prózy z 2. až 9. ročníka A a B variantu ŠŽŠI. Do súťaže sa zapojili i žiaci zo ZŠ s autizmom a žiaci z OUI i PŠ.

O ich výkonoch a umiestnení v školskom kole rozhodovala odborná porota zložená z učiteliek slovenského jazyka a literatúry z I. a II. stupňa i učiteľky z OUI. Host'om bola predsedkyňa poroty v zastúpení Mestskej knižnice v Trnave, pani Mgr. Veronika Chorvatovičová .

Deti prišli na súťaž veľmi dobre pripravené a ich talenty sa mohli naplno ukázať v prednese ukážok poézie i prózy. Vybrať víťazov bolo naozaj ťažké, lebo všetci súťažiaci žiaci recitovali s plným nasadením. Všetci zúčastnení žiaci boli odmenení vecnými cenami a tí, ktorí sa umiestnili na prvých troch miestach diplomami.

1. kategória

- 1. miesto : **Viktória MIRGOVÁ** / 2. A /
- 2. miesto : **Simonka LETOŠOVÁ** / 3. A /
- 3. miesto : **David KAČO** / 3. A /



B variant

- 1. miesto : **Juraj KMEŤO** / B3 /
- 2. miesto : **Milanko MIKLOŠOVIČ** / B2 /
- 3. miesto : **Miroslav KUNÁK** / B3/



2. kategória

- 1. miesto : **Matias PETROVIČ** / 4. A /
- 2. miesto : **Barbora VARECHOVÁ** / 5. A /
- 3. miesto : **Dezider PETROVIČ** / 5. A /



3. kategória

- 1. miesto : **Dominik OPATOVSKÝ** / 9. A /
Marisa SLOVÁKOVÁ / próza / / 9. A /
- 2. miesto : **Eva ILKOVÁ** / próza / / 8. A /
Nikolas LETOŠ poézia / 7. A /
- 3. miesto : **Gabriela NOSICKÁ** / 7. A /





Letom svetom, za výletom ...

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Keďže jar už k nám prišla, môžete sa vybrať na menší výlet.

Dáme Vám dobrý typ. Nech sa páči, **hrad Červený Kameň**.

Mohutný zachovalý hrad, situovaný na kremencovom brale nad osadou Píla v Malých Karpatoch. Pôvodne kráľovský hrad z pol. 13. storočia, súčasť pohraničného opevnenia západných hraníc Uhorska. Začiatkom 16. storočia sa stal majetkom rodiny Thurzovcov a od roku 1535 bol vo vlastníctve rodiny Fuggerovcov, ktorí patrili k najbohatším európskym magnátom a finančníkom. Koncom 16. storočia prešiel do majetku rodiny Pálffyovcov, ktorí tu sídlili až do roku 1945. Pálffyovci premenili strohú pevnosť na renesančno-barokové sídlo s nádhernou vnútornou výzdobou.

Hrad bol v roku 1970 vyhlásený za národnú kultúrnu pamiatku. Takmer po 17 ročnom uzavretí hradu (v roku 1992) bol postupne sprístupňovaný verejnosti ako múzeum prezentujúce historické bývanie šľachty a vývoj vojenstva. Zbierka múzea sa svojou kvalitou a rozsahom radí medzi najzachovalejšie a zároveň najcennejšie historické pamätihodnosti na Slovensku.

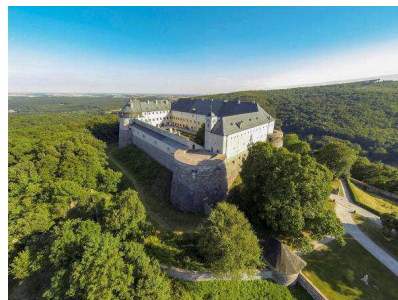
Kontaktné údaje:

Hrad Červený Kameň, 900 89 [Častá](#)

Tel.: +421 33 245 51 03

E-mail: objednavkymck@gmail.com

Www: www.hradcervenykamen.sk, www.snm.sk



Otváracie hodiny:

október až máj: utorok – nedeľa: od 9.30 do 15.30

jún až august: pondelok – nedeľa: od 9.00 do 17.00

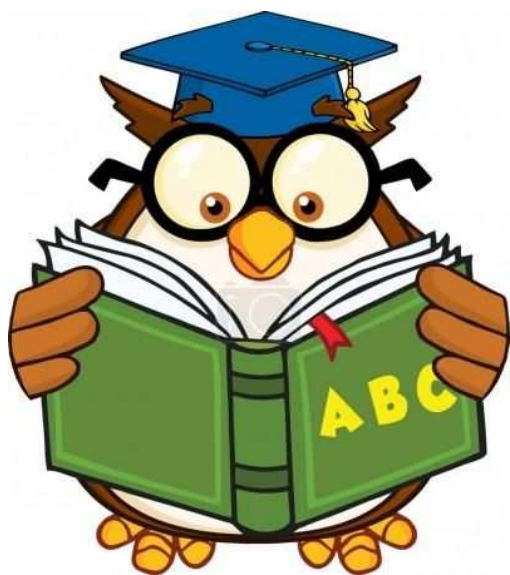
september: pondelok – nedeľa: od 9.00 do 16.00

Možnosti vstupu, vstupné:

www.snm.sk/?muzeum-cerveny-kamen-vstupne

Prístup pre vozičkárov: ÁNO do hradného areálu, NIE do expozícií





Matematické okienko

..... žije v oblasti Himaláji a najradšej
si pochutnáva na bambuse.

A	Á	Č	D	E	N	P	R	V	
24	86	35	25	53	99	64	56	38	

$0 + 64 = \bigcirc$

$36 - 12 = \bigcirc$

$93 + 6 = \bigcirc$

$30 - 5 = \bigcirc$

$84 - 60 = \bigcirc$

$7 \cdot 5 = \bigcirc$

$62 - 9 = \bigcirc$

$8 \cdot 7 = \bigcirc$

$29 + 9 = \bigcirc$

$45 + 8 = \bigcirc$

$33 + 66 = \bigcirc$

$92 - 6 = \bigcirc$



Špenátové rezy

Potrebujeme:

Cesto:	Krém:
200g čerstvého špenátu	500g tvrdého syra
3 žĺtky	80g masla
Štipka soli	Nasekaná pažítka
1 strúčik cesnaku	10ks sušených paradajok nakrájaných na malé kúsky
100g polohr.múky	1 strúčik cesnaku
½ balíčka pr.do peč.	1 balíček citr.kôry
3 bielky	Soľ
	Mleté čierne korenie



Postup:

Do hrnca si dáme umytý, očistený špenát a zalejeme ho horúcou vodou. Po chvíli ho zlejeme, necháme vychladnúť a na jemno nasekáme.

V miske vyšľaháme žĺtky so soľou do peny, pridáme pretlačený cesnak, múku, kypr. prášok a špenát. Do vyšľahaného cesta primiešame vyšľahaný sneh z bielkov a rozotrieme na plech 20x30cm vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 15 minút pri 180 °C. (tepl.vzdušná 160 °C, plynová 3)

Po vychladnutí cesto rozdelíme na tri rovnaké diely.

V miske si vyšľaháme zmäknuté maslo a nastrúhaný syr. Pridáme pažítku, paradajky, cesnak, citrónovú kôru, soľ a korenie. Krém rozdelíme na dve časti. Natrieme prvý diel, zakryjeme ho druhým dielom, opäť potrieme a zakryjeme tretím dielom. Rezy necháme odležať v chladničke do druhého dňa. Nakrájame na kocky alebo rezy a podľa fantázie ozdobíme.

Bazové rezy

Potrebujeme:

Cesto:	200ml vody
5 bielkov	50g zmäknutého masla
Štipka soli	200g mascarpone
5 žĺtkov	
200g polohr.múky	Krém II:
1 balíček pr.do peč.	2 balíčky šľahačky
5PL horúcej vody	v prášku
	300ml mlieka
	2PL bazového sirupu
Krém:	Kôra z limetky
2 balíčky Zlatého klasu	
400ml bazového sirupu	



Postup:

V jednej miske vyšľaháme bielky so soľou na tuhý sneh. V druhej miske vyšľaháme žĺtky s cukrom a vodou do peny. Pridáme sneh z bielkov a opatrne primiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva. Cesto vylejeme na vymastený s vysypaný plech o veľkosti 30x40cm. Pečieme pri 180 °C asi 30 minút. (tepl.vzdušná 160 °C, plynová 3)

Na prípravu náplne uvaríme oba balíčky Zlatého klasu podľa návodu na obale, len namiesto mlieka použijeme bazový sirup zmiešaný s vodou. Hustý uvarený Zlatý klas ihneď zakryjeme potravinárskou

fóliou a pri izbovej teplote ho necháme úplne vychladnúť. V mise vyšľaháme zmäknuté maslo s mascarpone a po častiach zašľaháme Zlatý klas. Náplň nanesieme na korpus a uhladíme. Na ozdobenie v mise vyšľaháme šľahačku s mliekom podľa návodu na obale. Nakoniec do šľahačky krátko zašľaháme bazový sirup a potrieme ňou povrch koláča. Necháme odležať asi dve hodiny v chladničke. Pred podávaním dozdobíme kôrou z limetky a nakrájame na rezy.

Kiwi tortičky

Potrebuje:

Korpus:
120g kakaových
sušienok
2PL rumu
70g masla

Krém:
6ks kiwi
700g bieleho
smotanového jogurtu
1 vanilkový cukor
1 želatínový stužovač
100ml vody
8 formičiek bez dna
alebo misiek
s priemerom 8cm



Postup:

Na prípravu korpusu rozdrvíme valčekom sušienky, vložíme ich do misky a pokvapkáme rumom. Pridáme maslo a rukami vymiešame. Formičky si rozložíme na podnos, rozdelíme do nich korpus a lyžičkou popritláčame. Ak nemáme formičky, použijeme misky a vyložíme ich potravinárskou fóliou tak, aby presahovala cez okraj misky. Korpus rozdelíme do misiek a pomocou lyžičky ho pritlačíme ku dnu.

Kiwi olúpeme a nakrájame na plátky hrubé asi 1 cm. Každý plátok prekrájime na dve časti a vyložíme nimi obvod formičiek alebo misiek. V jednej miske si zmiešame jogurt s cukrom a vanilkovým cukrom. V druhej miske si pripravíme želatínový stužovač s vodou podľa návodu a ihneď vmiešame do jogurtovej zmesi. Náplň opatrne nalejeme do formičiek alebo misiek tak, aby nám zakryla plátky kiwi. Formičky alebo misky odložíme do chladničky aspoň na 2 hodiny a necháme stuhnúť. Potom formičky odstránime lebo vyberieme tortičky z misiek pomocou potravinárskej fólie. Dozdobíme kúskami kiwi a podávame.

Čučoriedkové osvieženie

Potrebuje:

500g jemného tvarohu
250ml smotany na
šľahanie
2 hrnčeky mrazených
čučoriedok
Cukor podľa chuti
Piškóty alebo sušienky
kakao
mäta



Postup:

Najprv si vyšľaháme šľahačku a pomaly do nej zamiešame tvaroh s cukrom. Krém rozdelíme na dve časti. Prvú časť si odložíme a do druhej pridáme rozpučené rozmrazené čučoriedky a mixérom vymiešame.

Do pohárov rozdelíme najprv čučoriedkový krém a potom biely tvarohový. Ozdobíme čučoriedkami, kakaom, keksíkom a lístkom mäty. Môžeme podávať ihneď alebo vychladený v chladničke.

Tu si sám hlavu lám



Čo je to ?

1. Maľovaná knižka letí na kvetovanú strán. Tá knižôčka má len párik strán. Čo je to?

M I

2. Hrkajú v poli hrkálky, hrkajú čierne korálky.

Čo je to? **M e**

3. V koryte stále leží a pri tom v diale beží. Čo je to? **R . . . a**

4. Hovorí dážd', že má sestru, sestru krásnu, sestru pestrú. Čo je to? **D . . a**

5. Nesmelo si v snehu stojí, asi sa aj trošku bojí. Je to prvý kvietok jarný, biely, voňavý a veľmi švárny. Čo je to? **S a**

6. Veľké ušká, ňufák malý, radi by sme sa s ním hrali. Je tiež symbol Veľkej noci, mrkvičku zje bez pomoci. Čo to môže byť, to mi uhádni! **Z . . . c**

7. Ochutnáva lúčne trávy, bľací a je kučeravý. Čo je to? **B k.**

8. Lúka plná žltých kvetov, strapatí ju jarný vánok. Keď si zopár vláskov chytí, urobí z nich padáčky. Čo je to? **P a**

9. Rastie do výšavy kalich kolísavý. Vetríček ho prosí: Daj mi kvapku rosy! Čo je to? **T n**

10. Našiel som na brehu vrbu, vypýtal si prútov hrbu. Volám všetkých na pomoc, budem ich pliesť celú noc. Čo je to? **K ě**

11. Do izby oblokom vstupuje, ale oblok neotvára. Čo je to? **S o**

12. Rohy má a nie je zviera, noc čo noc si svet obzerá. Čo je to? **M c**



Naše práce

Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:





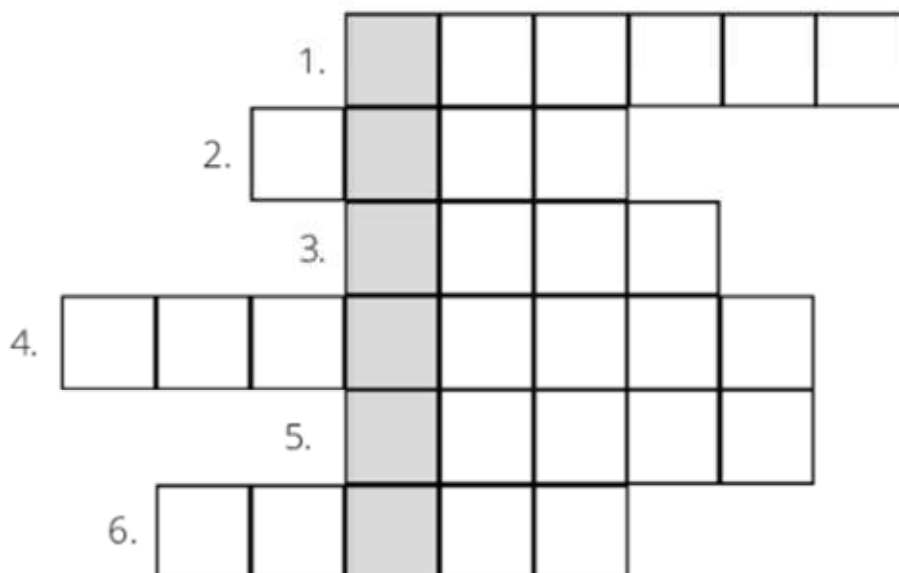
Zábavná školička

pre starších žiakov

Nevarí sa, nepečie sa, každučký deň oblizne sa, oblizne sa aj sto razy, žalúdok si nepokazí.

Čo je to?

Tajnička č.1



1. Červený lietajúci hmyz s bodkovanými krídlami (a hovorí sa, že podľa neho sa dá určiť počasie)
2. Lyžiar ich má na nohách pri zjazde
3. V škole sa počas hodiny nachádza v triede učiteľ a
4. Rok má 12
5. Do čaju sa na osladenie pridáva
6. Ktoré zviera robí zvuk *múúú*?

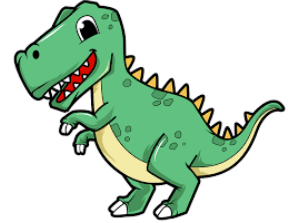


VTIPKOVANIE

Na návšteve v múzeu sa pýta sprievodca detí:

"Tak, deti, viete, aké staré sú tieto kostry dinosaurov?"

Ferko sa hlási: "Áno, pán sprievodca! Sú 70 miliónov a šesť mesiacov staré!"



Sprievodca sa zarazí: "Ako to, chlapček?"

Ferko vysvetľuje: "Keď sme tu boli naposledy pred pol rokom, hovorili ste, že sú staré 70 miliónov rokov."

Evka volá radostne na otecka:

„Ocko, ja už viem písať!“

„A čo si napísala?“

„To neviem, ešte neviem čítať!“

Janko sa pýta pani učiteľky:

"Pani učiteľka, môžem byť potrestaný za niečo, čo som neurobil?"

Učiteľka odpovie: "Samozrejme že nie, Janko! To by nebolo spravodlivé."



Janko sa usmeje: "To je super! Ja som totiž neurobil domácu úlohu!"

Učiteľka sa pýta triedy: „Deti, kto mi povie, kde leží Amerika?“

Anička sa prihlási a odpovie: „Na mape, pani učiteľka!“

Učiteľka hovorí triede: „Deti, zajtra píšeme test, tak si dobre zopakujte učivo.“

Katka sa ozve: „Pani učiteľka, a kedy si máme zopakovať spánok?“

Príde chlapec domov a hovorí mamičke:

"Mami, dnes som pomohol jednej staršej pani prejsť cez ulicu."

Mamička ho pochváli: "To je veľmi pekné! A to ti trvalo tak dlho?"

Chlapec odpovie: "Áno, pretože ona vôbec nechcela ísť!"



Anketa



Našich verných čitateľov sme sa spýtali, či sa tešia na Veľkú noc a ako budú tráviť veľkonočné sviatky...

Mirko B3 – teším sa na Veľkú noc, budem chodiť šibať dievčatá. Mama pripravuje kačku, lokše,... Chodím šibať babku, susedu, maminu a sestru. Vyšibem si buď peniažky od babky a sladkosti od babky a susedky. Dám si bielu košeľu a čierne rifle.

Damián B3 - pôjdem šibať babku a ešte koho som zabudol? Šak mamu aj tetu. Chystáme nejaké vajíčka. Schovávame a hľadáme vajíčka. Mám taký veľký, dlhý šibák. Dám si košeľu a nohavice a hneď oblejem babku. Voňavku si zoberiem k babke.

Enriko B1 – na Veľkú noc sa teším, pletieme korbáče a pripravujeme sa na oblievanie báb. Potom od tých báb dostaneme vajíčka, sladkosti a potom večer bude diskotéka. Potom budeme dievčatá voňavkovať s dievčenskými parfúmami.

Bart B1 – cez Veľkú noc ideme na chatu do Vysokých Tatier a keď budem doma, budem všetkých oblievať a aj moju frajerku. Chodím šibať susedov a vyšibem si peniažky. Potom pôjdeme do kina a okúpať sa do Aquaparku v Trnave. Potom bude u nás žúrka.

Emil 2. A – budem šibať a darovať vajíčka. Budem šibať mamu a všetky ženy v rodine – malé aj veľké. Chcem si vyšibať peniaze – aspoň 300 Euro. Iba dievčatá sa aj šibajú. Strašne sa teším. Hodím do vody sestru aj mamu.

Frederik 2. A – budem šibať svojho tata.

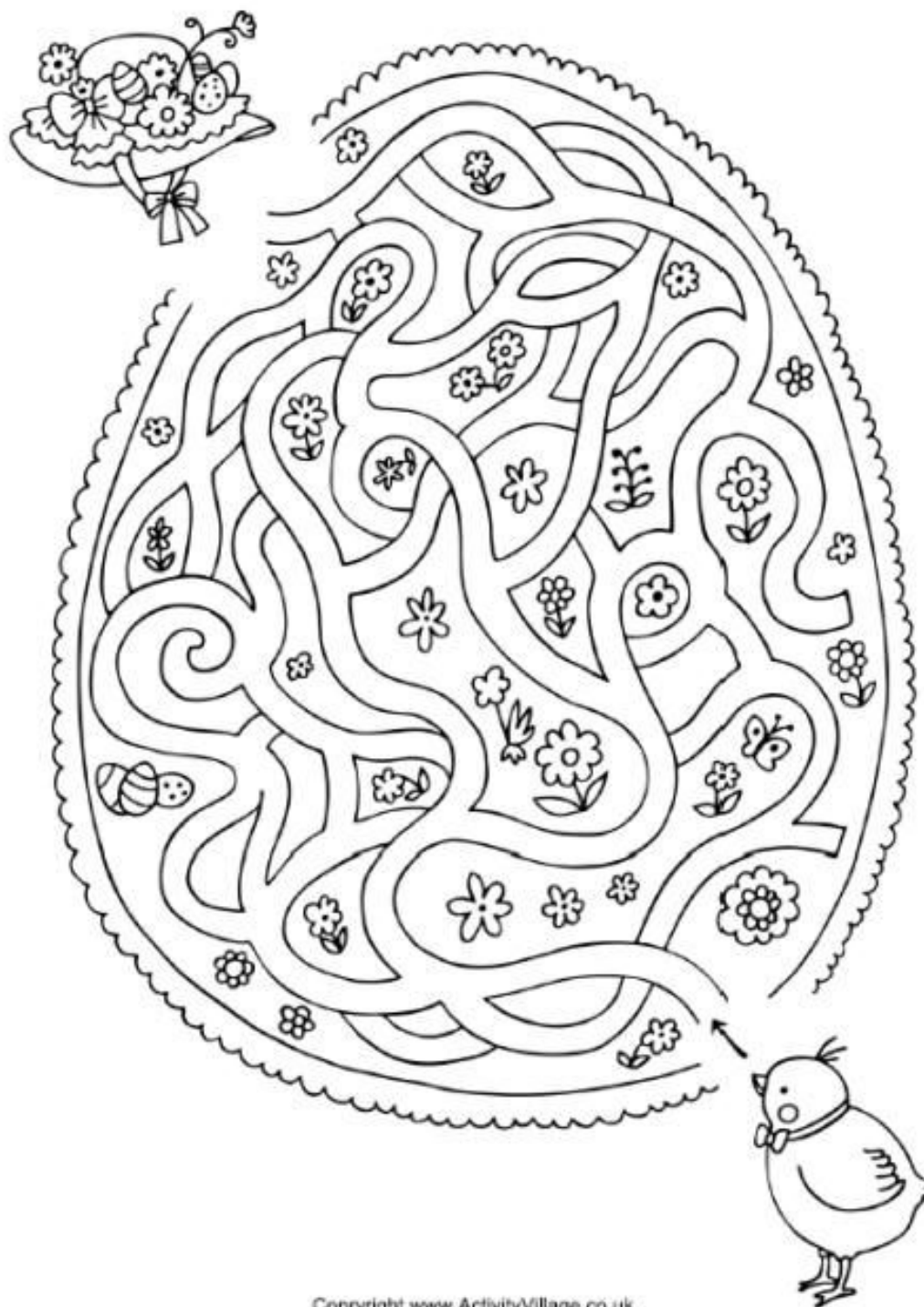
Lea 6. A – buď budeme doma alebo pôjdem do Komárna – tam chodia návštevy. Vajíčka nemaľujeme iba v škole.



Zábavná školička

pre mladších žiakov

Pomôž kuriatku nájsť cestičku ku klobúčiku!



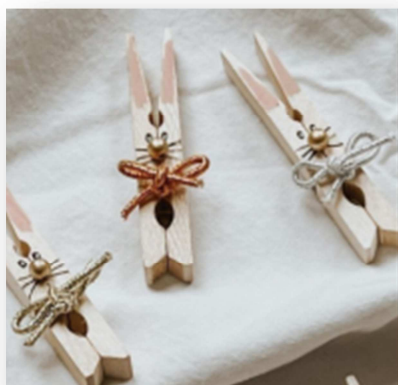
Naše šikovné ruky



Vitajte opäť milí šikuliaci.

Jar nám opäť klope na dvere, tak pridáme niečo Veľkonočné. Pripravíme niečo pre mamičku, babičku, či tetu a nachystáme sa na leto. Tak s chuťou do toho!

Veľkonočné tvorenie...



Čo potrebujeme: štipce, ceruzku, plastový tanierik, špajdle, motúzik, nožnice, lepidlo, čierny tuš, zlaté alebo strieborné šnúrky, korálky, tenkú čiernu fixku, kartón od vajíčok, hnedý farebný papier na visiace vajko, bielu fazuľku na mačiatka, lepidlo, kúsok krepového papiera, ako slamu, ktorú nastriháme s nožnicami. Polystyrénové vajká - malé jedno do hniezda, väčšie ako hlavičky zajačikov a tie do tácky oblepíme alebo zafarbíme temperkami. Všetko polepíme, uviažeme mašličku a hotovo...



Mojej miléj mamičke, babičke, tetuške...



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



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



A keď sa opäť spolu po letných prázdninách vidíme, potešíme sa svojej prítomnosti, či Vašej tvorivosti.

Prajem pekné leto všetkým...

Deň matiek a Deň otcov

Mamička, ty si môj poklad vzácny,
tvoj úsmev je jasný, láskavý, krásny.
Keď ma pohladíš, svet krajším sa zdá,
v náručí tvojom sa stráca každá bieda.



Deň matiek sa oslavuje vždy na **druhú májovú nedeľu** a je venovaný všetkým matkám ako prejav vďaky za ich lásku, obetavosť a starostlivosť. Je to príležitosť vyjadriť úctu a ocenenie matkám za ich nenahraditeľnú úlohu v rodine i spoločnosti. V tento deň deti dávajú svojim mamám darčeky, často vlastnoručne vyrobené – srdiečka, pozdravy, ... ale i kvety, čokoládu a podobne.



Svoj deň majú aj otcovia. **Deň otcov** sa každoročne slávi **tretiu júnovú nedeľu**, čo tento rok vychádza na 15. jún. Nezabudnite na otecka, potešte ho tiež malým darčekom, vyjadrite, ako ho ľúbite.





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

