

# Spojovníček

október 2016 - január 2017

číslo 24



# Kalendár udalostí

## OKTÓBER:

- mesiac úcty k starším
- Svetový deň zvierat
- Svetový deň výživy
- Medzinárodný deň školských knižníc



## NOVEMBER:

- Sviatok všetkých svätých
- Pamiatka zosnulých
- Deň boja proti totalite
- Európsky týždeň proti drogám

## DECEMBER:

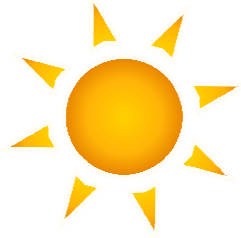
- Mikuláš
- Štedrý deň
- vianočné sviatky
- Silvester
- Deň ľudských práv



## JANUÁR:

- Nový rok
- Traja králi





# ÚVODNÍK

Žijeme dnes v dobe chaosu a hluku,  
nepočujeme hlas kukučky, ako nás volá:  
„Kuku – kuku!“  
Často nás sprevádza hádanie,  
nevšimneme si krásne vtáčikov spievanie.  
Ale keď pošleme za dvere stres a krik, zacítíme vôňu ruží,  
všimneme si kvitnúť stromy, krík. (A bude sa nám aj ľahšie žiť).  
Niet ročného obdobia, ktoré nie je krásne,  
preto o nich napísali básnici už mnohé básne.  
Nie v prírode, v človeku je chyba,  
keď frfleme na počasie a stále nám niečo chýba.  
Príroda nám prejavuje toľko lásky  
a každý rok nám namaľuje nádherné obrázky.  
Keď si **JESEŇ** vyberie obľúbené farbičky,  
vyzdobí nám cestu do školy, aj všetky chodníčky.  
Je už síce vzdialená od leta,  
ale stále je to ešte pestrá paleta.  
**ZIMA** má v obľube len jednu farbičku,  
ale vie nás potešiť, keď privedie Vianoce i vtedy,  
keď premrznutí navštívime vykúrenú izbičku.  
**JAR** bielu farbu schová  
a spolu s ňou príde farba nová – zelená sa volá.  
Najviac sa však **LETO** vie s farbami pohrať,  
aj preto ho má snáď každý z nás rád.

VÍTAJME S RADOSŤOU  
KAŽDÉ ROČNÉ OBDOBIE – KAŽDÝ ČAS  
A POĎAKUJME PRÍRODE,  
ŽE MÁ PRE NÁS VŽDY TOĽKO PRICHYSTANÝCH KRÁS!

Dňa 7.10.2016 už tradične navštívili žiaci I. stupňa, B a C variantu centrum voľného času – Kalokagatiu, aby spoločnými aktivitami oslávili „**Svetový deň zvierat**“. Zaujímavá bola hneď úvodná beseda s vtipným ujom poľovníkom, pri ktorom sme si mohli vyskúšať, aj ako ručia jelene. Spoznali sme rôzne lesné zvieratá a ich stopy, vymaľovali ich obrázky. Naša odvaha bola preverená prechodom „medvedieho brloha“. Pobavil nás aj milý, tancujúci psík, ale i policajný vycvičený vlčiak, ktorý poslúchal na slovo ( na rozdiel od niektorých z nás). Pútavý bol premietaný dokumentárny film zachytávajúci krásy Slovenska, na ktoré môžeme byť hrdí. Bola to vydarená akcia.



# Tekvicový týždeň



V týždni od 10. – 14. októbra sa na nás z každého kúta našej školy usmievali tekvice: malé, veľké, papierové, kartónové, plastové, krepové, vyšívané, maľované, lepené...



Aj keď išlo o novú akciu stretla sa s veľkým nadšením a podporou. Aj pani kuchárky sa pripojili so svojou fantastickou polievkou, za ktorú dostali poďakovanie s pochvalou od mnohých detí. Rovnako nás potešilo, že nás podporili aj niektorí rodičia a priniesli tekvice, za všetkých poďakovanie vyslovujeme rodičom Mareka Prielomka.



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

## PLODY JESENE

O gaštanoch sa hovorí, že sú poslovia jesene. A pre nás, deti, je to parádna jesenná zábavka – na zbieranie, na majstrovanie panáčikov Gaštanok a všelijaké iné výmysly. Niektoré druhy gaštanov chutia len zvieratkám, iné sú jedlé aj pre nás.

Plody pagaštana sú ukryté v pichľavom obale – oplodí. Sú obľúbenou potravou lesnej zveri, najmä srniek, jeleňov... Liečivý olej z pagaštana sa využíva pri výrobe masťčiek a nekov.

Gaštan jedlý chutí nielen zvieratkám, ale aj ľuďom. Dá sa z neho vyrobiť aj múka, preto ho volajú „chlebový strom“. Jedlé gaštany sa môžu variť, piecť – vždy sa však ich šupka musí narezať, aby pri tepelnej úprave gaštany nevybuchli.



## PALACINKY S GAŠTANOVÝM KRÉMOM A BANÁNOM

Potrebuje: 2 vajcia, 120g polohrubej múky, štipku soli, 3dl mlieka, 1 PL ml. cukru, olej na opekanie, 250g gaštanového pyrú, 2 PL rumu, 50g masla, banány, čokoládová poleva

Vajíčka vymiešame s cukrom a štipkou soli. Postupne primiešame múku, prilejeme mlieko a vymiešame hladké cesto, ktoré necháme chvíľu odstáť. Postupne z neho na vymastenej panvici upečieme zlatisté palacinky.

Gaštanové pyrú zmiešame so zmäknutým maslom a rumom. Každú vychladnutú palacinku potrieme gaštanovou plnkou a do stredu uložíme olúpaný banán. Stočíme ich a polejeme čokoládovou polevou.



# Jablko týždňa

V školskom roku 2016 - 2017 v týždni od 17.10. – 20.10.2015 prebiehala súťaž o jablko týždňa s najväčšou hmotnosťou. V tomto roku sme nezaznamenali rekord v počte zúčastnených žiakov, ktorí sa zapájali do akcie "Jablko týždňa", zrejme si neuvedomujeme aký význam má v našom jedálničku. Napriek tomu sa však môžeme pochváliť z doterajších rekordov máme jablko s najväčšou hmotnosťou. Tohtoročné „Jablko týždňa“ malo hmotnosť 550 g a priniesol ho žiak 5.A triedy **Dominik Štefík**.

*Blahoželáme!*



*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, sú nízkokalorické



# Letom svetom, za výletom... ☺

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Aj v pekne jesenné dni sa dá ešte chodiť na potulky prírodou, preto Vám napíšem o zrúcanine kláštora na úpätí Malých Karpát. Nech sa páči, **Katarínka**. ☺



**Zrúcanina kláštora Katarínka** sa nachádza v prekrásnej prírode na úbočí Malých Karpát – v katastri obce Dechtice, zhruba 18 km od Trnavy. Každoročne v lete ju obnovujú dobrovoľníci z radov mladých ľudí. Prístup ku kláštoru je z obcí Naháč (po modrej značke 40 min), Dechtice (žltá značka 1h 20min) alebo Dobrá Voda (modrá značka 1h 20min).

Kláštor sv. Kataríny, ktorý patril františkánskemu rádu, bol založený v roku 1618 na mieste prastarej gotickej kaplnky s cintorínom ukrytej hlboko v malokarpatských lesoch, kde sa podľa legendy zjavovala [svätá Katarína](#) mladému grófovi a pustovníkovi [Jánovi Apponyimu](#). Rozsiahly barokový kláštorný komplex bol postupne rozširovaný a zveľaďovaný a patril k najvýznamnejším pútnickým miestam Ostrihomskej arcidiecézy. Katarínka bola miestom noviciátu františkánov a cieľom mnohých pútí pospolitého ľudu z ďalekého okolia. V sedemnástom storočí bola niekoľkokrát poškodená počas stavovských povstaní či tureckých vpádov, no vždy bola opravená a život v nej pulzoval ďalej. Čo však nedokázali vojská, to sa podarilo politike - v júli 1786 bol kláštor spolu so stovkami ďalších dekrétom cisára Jozefa II. zrušený. Rehoľníci museli toto miesto opustiť, inventár bol odnesený a zničený a kláštor začal púštnúť a meniť sa v ruiny. Zdalo by sa, že tu končí jeho zaujímavá a búrlivá história.

**1995 – 3. júl** – malebné zrúcaniny opäť ožívajú vďaka mladým dobrovoľníkom

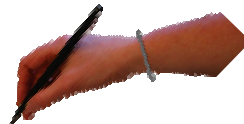
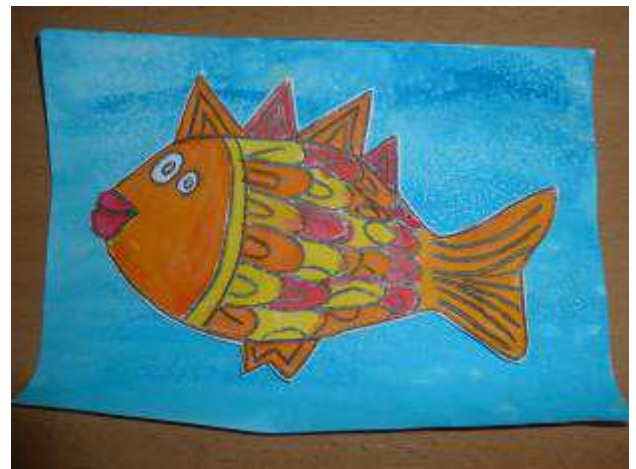






# Naše práce

Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:



# Z našej kuchyne...

## Kakaovo-cuketový koláč

Potrebujeme:

2 hrnčeky [cuketa nastrúhaná](#)  
1 ks [jablko nastrúhané](#)  
1 hrnček [múka hladká](#)  
1 hrnček [múka celozrnná špaldová](#)  
1 hrnček [cukor trstinový](#)  
1/2 hrnčeka [olej](#)  
3/4 hrnčeka [voda](#)  
1/2 hrnčeka [kakao](#)  
1/2 hrnčeka [mandle mleté](#)  
1 PL [prášok do pečiva](#)  
1 ks [cukor vanilkový](#)  
1 a 1/2 čl [škorica](#)  
štipka [soľ](#)  
podľa chuti ) [čokoláda horká nasekaná](#)



Všetky suroviny spolu zmiešame a pečieme asi 25 – 30 minút pri teplote 180°C.

## Tekvicová roláda s mascarpone

Potrebujeme:

140g hl. múky špaldovej, 140g trstinového cukru, 3 vajcia, 200g strúhanej oranžovej tekvice, ½ čl prášku do pečiva, ½ čl ml. škorice, ½ čl ml. zázvoru, trošku mletého muškátového orieška, kardamonu, 1 vanilka, štipka soli.

**Plnka:** 300g mascarpone, 2 – 3 PL kyslej smotany Rajo, 3 vanilkové cukry, rum



Tekvicu obielime a nastrúhame na slzičkovom strúhadle. Vajcia vyšľaháme s cukrom do peny. V druhej miske si zmiešame všetky suché suroviny... K vyšľahaným vajíčkam pridáme nastrúhanú tekvicu a postupne suché prísady. Cesto roztrieme na plech vyložený papierom na pečenie o rozmeroch 30x35 cm a pečieme 13-15 minút v rúre vyhriatej na 190 stupňov. Po upečení roládu zvinieme spolu aj s papierom na pečenie a zakrútime do vlhkej utierky. Necháme vychladnúť.... Na krém si vymiešame mascarpone spolu s vanilkovým cukrom, rumom a trochou kyslej smotany, môžete dať tvaroh, alebo nátierkové maslo, čo Vám chutí, ale tak, aby ste nemali krém riedky, proste sa musí dať natierať. Rozvinieme roládu, natrieme krémom a za pomoci papiera ju naspäť zrolujeme.

# Na zelenej vlne

## Zábudlivá sojka

Videli ste už sojku so žalud'om v zobáku ? Nazbiera si ich plný hrvoľ, posledný jej ešte trčí zo zobáka a letí do svojho hájika. Tam ich zahrabe do zeme a v zime si na nich pochutí. Ak ich pravdaže nájde. Sojky, a nielen oni, majú krátku pamäť. Často zabudnú, kde si ich zahrabali a tak ak uvidíte na jednom mieste viac dubov pohromade, možno to budú tie ktoré vyrástli zo zabudnutej sojkinej komory.



## Včela nemôže žiť sama

Vedeli ste , že v jednom úli žije spolu až šesťdesiat tisíc včiel medonosných? Najväčšia je matka, ktorej hovoria *kráľovná*. Po celý svoj krátky život ( 3-5 rokov) nič iné nerobí, len kladie vajčká. Od jari do jesene nakladie asi 2000 vajčiek.



Včely *robotnice* sú menšie. Nemajú potomstvo, žijú len štyri až päť týždňov. Len čo vyjde z plástovej bunky, nacia sa medu a začne pracovať – upratuje, kými včelie plody aj larvy. Neskôr stavia plasty, preberá nektár od *včeliek-lietaviek*, spracuje ho na med a plní ním bunky v pláste.

*Trúdy* sa vyľahnu z neoplodených vajčiek. Ich poslaním je, aby mohla matka *kráľovná* klásť vajčká. Na jeseň, keď už niet pre trúdy práce, včely ich z úľa vyženú.

Včela pracuje denne 15 hodín. Navštívi až sedemtisíc kvetov. Keď je pekné počasie priletí do úľa aj 6 rás za deň a prinesie na nôžkach peľ a plný hrvoľ nektáru.

Keď si budete pochutnávať na oplátkach s medom pomyslite si na včely a ich prácu.

## Krtko vrta vrtko

Ak si myslíte, že krtko v zime spí, mýlite sa. V jeho podzemných chodbách nemrzne a komory má plné jedla. Každý krtko ešte v lete myslí na horšie časy a naloví si dážd'ovky. Zahryznutím ich ochromí a tak má zásoby, ktoré mu neutečú ani sa ne pokazia. Krtko je večný hladoš a to ho núti hľadať stále niečo pod zub – hmyz, larvy, slimáky. Ak sa mu podarí uloví i žabku, jaštericu či hraboša.



Krtko má oči ako makové zrnká a rozoznáva nimi iba svetlo a tmú. Ale čuchom, hmatom aj sluchom si nájde čosi do prázdneho žalúdka, aj keď mu nad hlavou vystrája fujavica.

# Naše šikovné ruky



Vitajte opäť, milí šikuliaci.



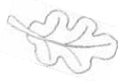
Jeseň je tu a prinášame tentoraz niečo pre výzdobu Vášho balkóna, terasy, predzáhradky, ulice, či triedy. Pripravíme niečo pekné pre Mikuláša a nachystáme sa na Vianoce. A to všetko predsa vlastnoručne, veď ako inak. Ale kto si netruífne sám, tak pripomínáme opäť s pomocou kamarátov, či rodičov to bude istejšie. Tak s chuťou do práce!

## Jesenná dekorácia



Na výrobu jesennej dekoračnej debničky potrebujeme: starú debničku, farebný spray na drevo, šmirgel', nožnice, špagát, lepidlo a rôzny prírodný materiál.

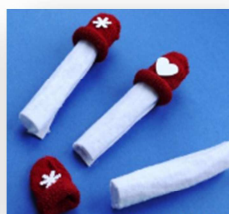
*Postup:* Najskôr prešmirgľujeme debničku a potom nasprejujeme povrch dva krát. Najlepšie je použiť béžový alebo biely odtieň, vynikne tak štruktúra dreva. Z kôry stromu vystrihneme tri srdiečka. Nevadí ak sa náhodou zlomia, prilepíme ich na debničku lepidlom. Debničku omotajte špagátom a naaranžujte prírodný materiál. Použiť môžete všetko, čo jesenná príroda ponúka. A dúfam, že Vás hotový výrobok poteší.





## Snehuliaci z rukavice

Na týchto mini snehuliakov potrebujeme jednu osamelú rukavicu, biely filc alebo biely krepový papier, oranžový filc alebo oranžový krepový papier, očka, nožnice, lepiacu (tavnú) pištoľ, ozdobné šnúrky, gombíky, vyrazené motívy snehových vločiek, srdiečok, špajdle. *Postup:* Pracujeme podľa obrázkov. Najskôr si odstriháme prsty na rukaviciach, Mierne ich zrolujeme, vytvoríme tým okraj čiapky, na ktorú nalepíme vyrazenú papierovú ozdobu. Všetko pripevníme tavnou pištoľou na skrútený filc, či krepový papier. Nos a oči taktiež pripevníme lepidlom a dozdobíme stužkou a gombíkom. Bum bác a je hotovo. Môžeme sa s nimi hrať alebo zastoknúť na špajdlu a vyzdobiť kvetináč.



## Cifrované jabĺčka



Čo potrebujeme: jabĺčka, bielkovú penu, mikroténové vrečko, nožničky. *Postup:* bielkovú penu dáme do mikroténového vrečka, odstriháme v rohu čo najmenšiu dierku, jabĺčko vyleštíme utierkou a zdobíme. Potrebujú na zaschnutie takú hodinku a môžeme s nimi opatrne manipulovať. Nakoniec pripevníme ozdobnú šnúрку, špagátik a zavesíme. Alebo darujeme.



# Tu si sám hlavu lám

## Hádanky na chladné



zimné dni...

Letia, letia hviezdy biele, z mnohých čipiek tkané celé. Plno je ich na stráni.  
Chytíš voda na dlani.

**S . . . . . é v . . . . . y**

Za srieňovým plotom stojí ktosi bosý. Samozrejme potom červený nos nosí.

**S . . . . . k**

Cingi, lingi zvonce zvonja, koník svojim potom vonia. S tým šmýkadlom po snehu, chce sa pustiť do behu. Veru, rád si sadnem na ne, na tie pohodlné

**s . . . e.**

Rukávom mávne a strom sa ohne.

**V . . . . . r**

Visia staré meče, vôkol vrát, iba slnko dokáže ich potichučky odoprieť.

**C . . . . . e**

Je to voda, a predsa sa dá nosiť v košíku.

**Ľ . d**

Nie je to plameň, zato nás páli. Menej nás páli, keď máme šály.

**M . . z**

V povetrí lieta, leží na zemi, na strom si sadá, ale vták to nie je. Na teple zahynie, zmizne na dlani. Čo to môže byť, to mi uhádni!

**S . . h**

Padá sniežik, štípe **m . . z**,

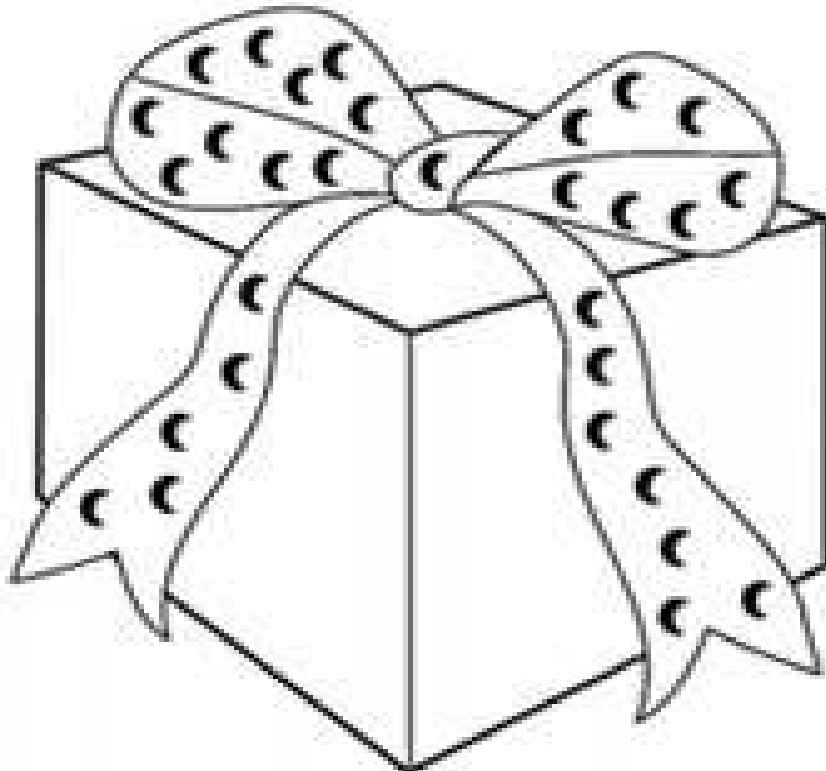
**V . . . . . e** tu máme zas.

**S . . . . . k** svieti a sa jagá,

prekvapenie na nás čaká.

Čakajú nás **b . . . . . y**

od ocka a mamičky.



# Predvianočná anketa



## Spojovníček sa spýtal našich žiakov, ako budú tráviť vianočné sviatky...

**Majka 4. A** – Teším sa na Vianoce, budem mať nový telefón. Pod stromček chcem náušnice Violetta a retiazku, ešte chcem tričko Violetta a galoty – vaganové, ešte by som chcela Frederika kabelu. Budeme jesť šalát aj kapusta sa varí, na druhý deň svíčkovú, rybu, oriešky, malinovku, koláče, potom banány, varíme punče, ovocie – mandarinku, pomaranče, víno.

**Tonko 4. A** – Pod stromček chcem tašku a jedlo – šalát, rezne rybu, tortu, rolády, frištuk- maso tam je paprika, ktorá sa krája ako cibuľa – dávajú sa tam oškvarky a dáva sa to piecť do trúby. Banány, ananás. Robíme kokosové guľičky – dávame tam Rum. Budem pozerat': Sám doma, Mrázik. Budeme robiť chlebíčky – tie oči – jedno hubky. Najlepší je živý stromček.

**Paťko 5. A** – Na Vianoce sa teším na dary, šalát, rybu, rezne, perníčky, koláče. Na Silvestra budem si púšťať pirátov a v novom roku všetko dobré a veľa šťastia a lásky.

**Tomáš 6. A** – Mobil, tablet, getačko. Budem behať po vonku. Budem jesť šalát, rezeň, rybu. Budem pozerat' Mrázika, Popolušku, Sám doma. Na Silvestra budem púšťať pirátov.

**Deniska 6. A** – Na Vianoce by som chcela mobil, maľovátka a denník a ešte byť s rodinou.

**Frederika 6. A** – Ja chcem pod stromček tablet. Na Vianoce budem mať ryby, šalát, oblátky, med, koláče, zákusky, tortu. Pripíjame si na Silvestra, ideme von, kukáme rozprávky: Mrázika, Tri oriešky pre Popolušku.

**Júlia 5. A** – Na Vianoce si prajem pod stromček telefón a aby napadalo veľa snehu. Na stole si želim rybie prsty, šalát, oblátky, filé, ovocie, chlebík.

**Ján 7. A** – Na Vianoce si prajem nové kopačky. Na Vianoce si dáme rybu, šalát. Na Silvestra budem púšťať pirátov. Na Silvestra budeme jesť chlebíčky.

**Hela 9. A** – Pod stromček si neprajem nič, len aby moja rodina bola spolu. Na Silvestra pôjdem s kamarátkami, kamarátmi a tak...Teším sa na sneh. Môj sen je ísť do Ameriky a verím, že raz sa mi ten sen splní!!! Na Vianoce sa najviac teším na svoju rodinu, kamarátov, ako budeme spolu po kope. A ešte si želim na Vianoce, aby som bola zdravá, šťastná a už aby budeme mať ryby a tak ďalej,



**Lucia 9. A** – Teším sa na Vianoce a sneh. Pod stromček si prajem darčeky,. Na Vianoce budeme mať ryby, šalát a tak ďalej. Na Silvestra budeme púšťať pirátov. Do nového roku si prajem aj mojej rodine veľa zdravia šťastia a veľa lásky.

Bohatý stôl, výbornú rybu,  
sviatočná večera, nech nemá chybu.  
Záplavu darčekom, čo srdce pohladia,  
rodinu, priateľov, čo nikdy nezradia.  
K bohatstvu krôčik,



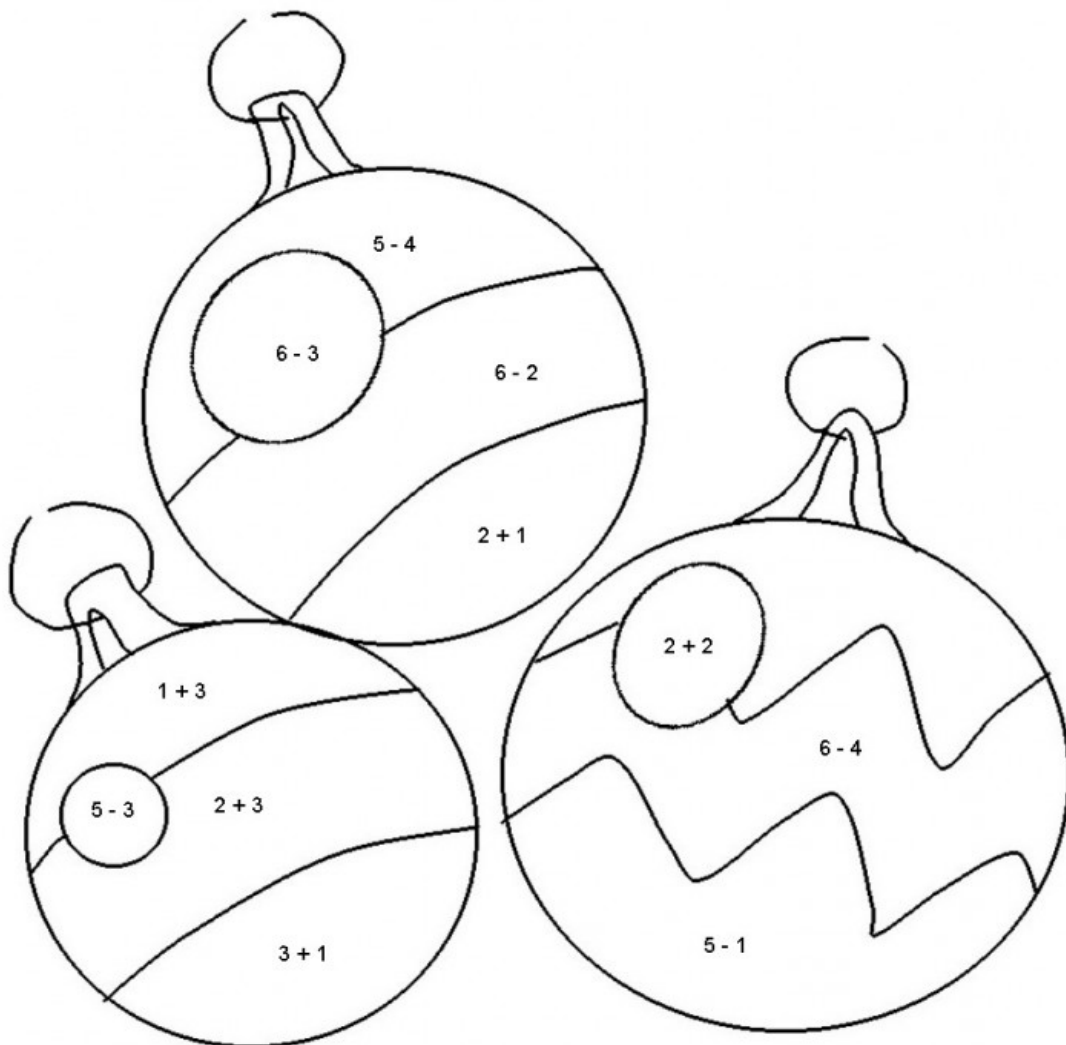
k šťastiu malý krok,  
veselé Vianoce a šťastný Nový rok.



# Zábavná školička

pre mladších žiakov

Spočítaj príklady a vyfarbi obrázok podľa nápovede



1 - žltá, 2 - oranžová, 3 - červená, 4 - modrá, 5 - zelená, 6 - čierna



# VTIPKOVANIE

Príde Janko domov zo školy a hovorí oteckovi:

- Písali sme písomku.
  - Koľko otázok si vedel?
  - Dve – meno a priezvisko!
- 



Učiteľka sa pýta žiaka:

- Koľko rokov má dnes človek, ktorý sa narodil v roku 1964?
  - Muž alebo žena?
- 

Učiteľ sa pýta Jožka:

- Keby si mal 7 cukríkov a ja by som Ťa o 2 poprosil, koľko cukríkov by Ti ostalo?
  - Prosím, sedem!
- 



Učiteľka napíše na tabuľu príklad:  $2+2=$

- Aký je výsledok?

Odpovie Ferko: - Vyrovnaný zápas.

---

Učiteľka sa pýta detí: tree

- Kto z Vás mi povie, načo nám slúži drevo?

Hlási sa Katka:

- Robia sa z neho stromy.
- 



- Žiaci, vymenujte aspoň jedného cicavca.

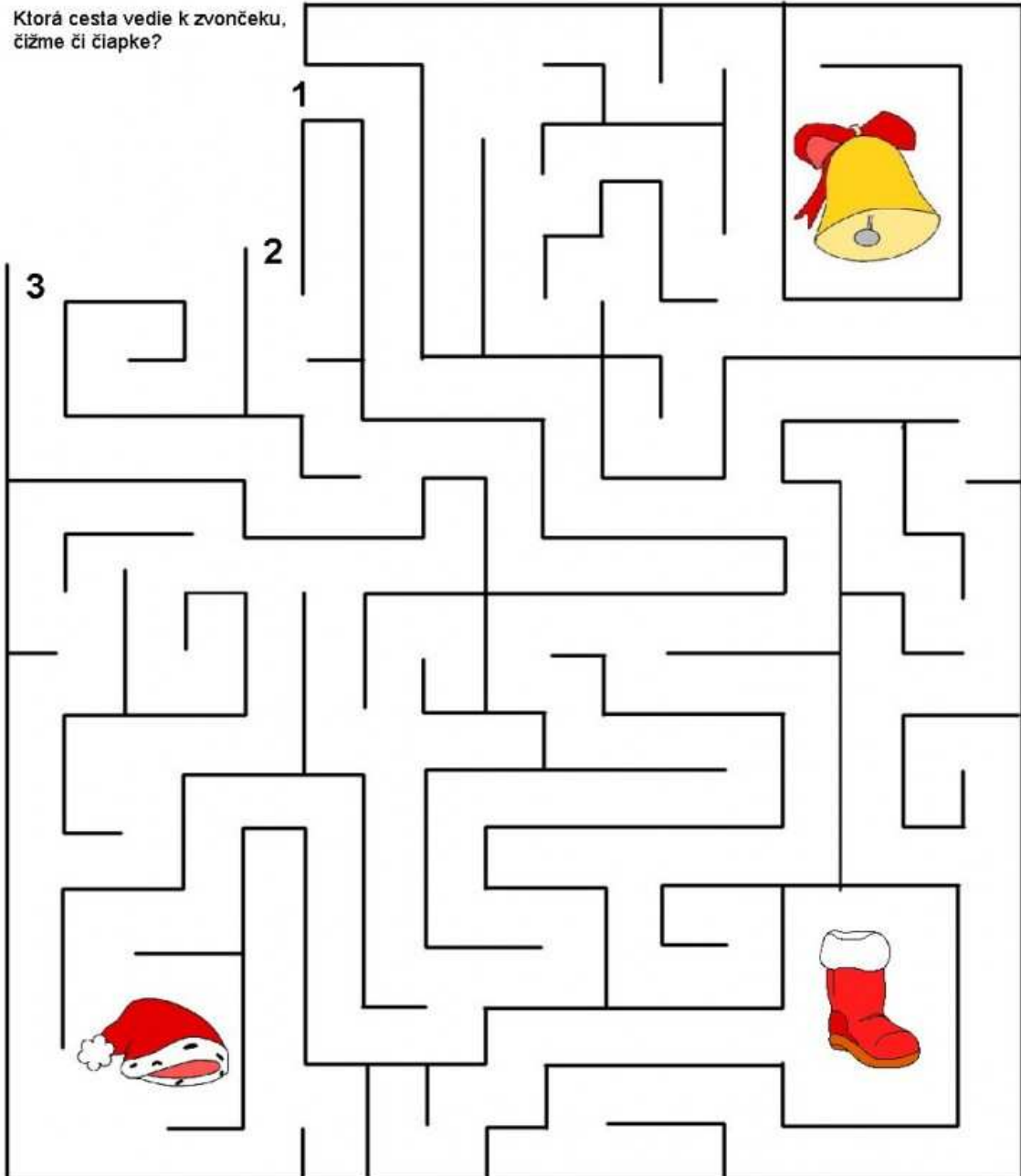
- Prosím, komár.
-



# Zábavná školička

pre starších žiakov

Ktorá cesta vedie k zvončeku,  
čížme či čiapke?



Blíži sa čas najkrajších sviatkov – čas Vianoc. Nezabúdajte na pekné tradície a urobte radosť rodine, priateľom, či známym. Napíšte im Vami zhotovenú, či zakúpenú pohľadnicu, ktorá ich určite milo prekvapí a poteší.

Priane si môžete vymyslieť vlastné, alebo sa inšpirujte týmito :

**Drevo v krbe praská, v našich srdciach láska.**

**Ihličie krásne vonia, zvončeky tíško zvonja.**

**Plamienok v srdci blkoce, prajeme krásne Vianoce.**

**Na Vianoce pokoj v duši, šťastie, ktoré nič neruší.**

**V novom roku veľa sily, by ste zdraví dlho žili.**

**Pod stromčekom darčeky, čo srdce pohladia,**

**rodinu, priateľov, čo nikdy nezradia.**

**Ku šťastiu krôčik, k bohatstvu krok,**

**prekrásne Vianoce a šťastný Nový rok.**

**Veľa šťastia v žiare svetiel stromčeka,**

**aby láska zavítala aj do Vášho domčeka.**

**Na Vianoce mnoho radosti, v novom roku žiadne starosti.**



# 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

