

Špeciálna základná škola internátna, Lomonosovova 8, Trnava

Spojovníček

október 2022 - január 2023

číslo 11





Úvodník

Jeseň, zima, jar a leto si ruky podávajú, jedny dvere zatvárajú, druhé otvárajú.

Leto obvykle všetky chvály schytá a jeseň si len závistlivo vzdychá,

lebo ľudia na ňu najviac frflú, keď vetry, chlad a dažde udrú.

Iba vtáci sú vd'ачní za každé obdobie.

Veselo si lietajú v daždi, aj v zime, radujú sa, i keď v zime sa tak nezobe.

Každé ročné obdobie má niečo do seba a my si môžeme z každého vziať niečo pre seba.

Jeseň si spieva clivú pieseň a prináša spolu s „Dušičkami“ trochu tieseň.

I keď nás potrápi vietor, dážď i blato,

prinútime sa spomaliť, stíšiť sa, rozjímať.

A verte mi, že to stojí za to.

Zima má zvláštne postavenie,

s nádhernými Vianocami prináša nám aj Jezuliatka narodenie.

Mikuláš nám prinesie s darčekmi mech,

z polnočnej nás občas sprevádza vízgajúci sneh.

A najkrajšia je aj tak „hračka“ - sánkovačka a gul'ovačka.

A na **jar**, keď sa príroda budí,

hneď vidíme všade šťastnejších ľudí.

Sadíme v záhradkách a tešíme sa z úrody moc,

poteší nás aj voľno, keď príde Veľká noc.

A po nej prichádza **leto** – naša láska veľká,

veď nás čaká oddych, kúpanie, hry s kamarátmi, krásna príroda, ...

a vtedy si od nás odpočinie aj počítač, či telka.

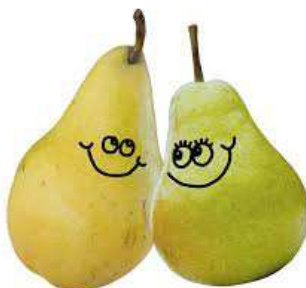
A takto prechádza každý rok a vždy sme starší a múdrejší o nejaký ten skok.

ZDRAVÁ DESIATA

Už dvadsať rokov sa snažíme vštepovať našim žiakom zásady správnej životosprávy, jednou z takýchto akcií je aj **Deň zdravej desiatej**, ktorý sa každoročne symbolicky koná **23. septembra**. Aj v tomto roku sa zapojilo viacero tried. Vyzdobili si triedy nástenkami, urobili si výstavky z prineseného ovocia, urobili si ochutnávky, či na internete zisťovali veľa informácií, koľko a aké vitamíny obsahuje jednotlivé ovocie ... Proste celý týždeň (na mnohých vyučovacích hodinách) žil témou „**Zdravej desiatej**“. Veľa ste sa dozvedeli a dúfame, že budete v nosení zdravej desiatej pokračovať, už viete aká by asi mala byť.



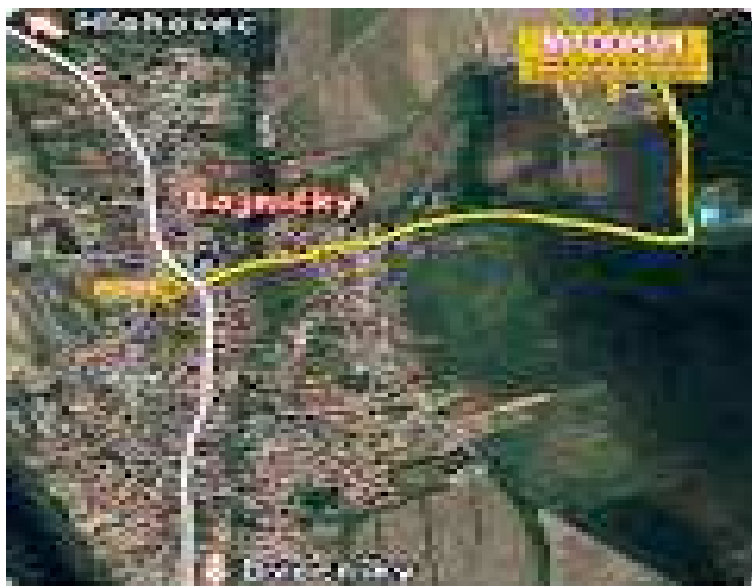
Nie vždy sa to musí podariť, myslím ale, ak si pribalíš jedno jablko, veľa zachrániš.



Letom svetom, za výletom...

Ahoj, kamaráti! Sme tu opäť s Vašou obľúbenou vlastivednou témou. Keďže je už jeseň v plnom prúde a s ňou celkom dobré počasie, môžete sa vybrať na malý výlet. Dáme Vám dobrý typ. Nech sa páči, **MADONAN Farmpark**.

Madonan je farma a zábavný park v krásnej prírode v obci Bojničky, neďaleko Hlohovca. **Ideálne miesto pre výlet s deťmi, kde nájdete veľa zvierat typických pre slovenské gazdovstvo ako sú koníky, somáriky, kravičky, kozičky, ovečky, prasiatka, hydinu a ďalšie.** K zvieratkám máte samozrejme prístup a všetky sú naučené na kŕmenie z ruky. Taktiež si môžete zajazdiť na koni priamo v areáli, ale aj v okolí, v regióne Pondus.



MADONAN FARM PARK BOJNICKÝ ZABAVA PRE VAŠE DEŤIČKY	
VSTUPNÉ PONEDĽOK - PIATOK	2€
VSTUPNÉ SOBOTA - NEDEĽA	4€
DĚTSKÝ OBED	
TRAMPOLÍN V CENE VSTUPNÉHO / ZADARMO	
TUBINGOVÁ DRÁHA ... 1 JAZDA ...	1€
JAZDA NA KONI ... 2KOLÁ	3€
VYCHÁDŽKA VINICAMI 45MIN.	20€
VIAZANIE	
PRENÁJOM OHNISKA	10€
LUKOSTREBA 30MIN. 1 LUK ...	10€

V Madonane nájdete aj množstvo zábavných atrakcií ako **megatrampolíny, veľké detské ihrisko, 120 metrovú tubingovú dráhu, mini zipline či simulátor bagrovania. Lukostrelci si môžu s chuťou zastrielať na terče.** V parku nájdete samozrejme aj bufet s občerstvením a krytou terasou.

Zažite nezabudnuteľný výlet s deťmi do Farm Park Bojničky, kde strávite deň plný zábavy. **Madonan je otvorený denne od 10:00 do 22:00.** Viac informácií nájdete na webstránke www.madonan.sk.

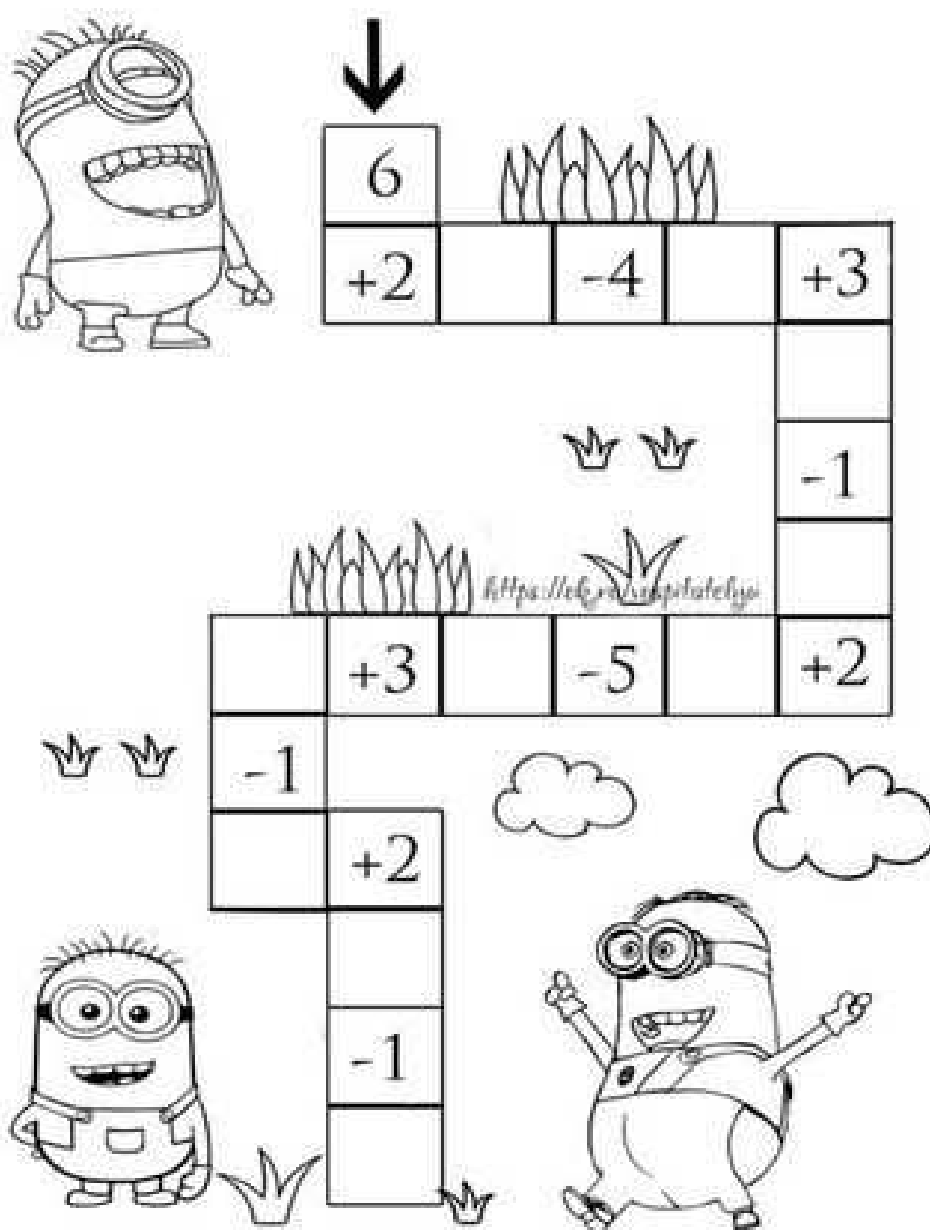




Zábavná školička

pre mladších žiakov

Vypočítaj správne!



Jablko týždňa

Stretol sa rok s rokom a opäť tu máme súťaž **Jablko týždňa**. V školskom roku 2022 – 2023 v týždni od 17.10. – 21.10.2022 ste medzi sebou súperili o jablko týždňa s najväčšou hmotnosťou. V tomto roku „Jablko týždňa“ priniesla žiačka z B2 **Annamária Pačajová**, jeho hmotnosť bola 360 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 **Oskara Šarköziho**, ktorý za celý týždeň priniesol jablká v celkovej hmotnosti 2850 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





Naše práce

Takíto šikovní sú žiaci z našej školy:



RECEPTY Z NAŠEJ KUCHYNE

Mrkvová nátierka so špenátom

Potrebuje:

200 g Lučiny light
250 g mrkvy
50 g čerstvého špenátu
30 g vlašských orechov

2 strúčiky cesnaku
1 PL olivového oleja
citrónová šťava, mleté čierne korenie
podvrvené horčičné semienka



Postup:

Suroviny:

Očistenú mrkvu nastrúhame najemno. Špenát prelejeme vriacou vodou a necháme odkvapkať. Potom ho pokrájame nadrobno. Orechy nasekáme najemno. Do misky dáme Lučinu, mrkvu, špenát, orechy, roztláčený cesnak, olej, šťavu a korenie. Dôkladne premiešame.

Citrónové lievance

Potrebuje:

200 g ricotty
150 g hladkej špaldovej múky
50 g ovsených vločiek
150 ml nízkotučného mlieka

2 vajcia
1 ČL kypriaceho prášku
vanilkový prášok
štipka soli
šťava a kôra z 1 citróna



Postup:

V miske zmiešame mlieko, ricottu, žĺtky, vanilku, šťavu a kôru z citróna. Pridáme múku s práškom do pečiva, vločky a soľ. Nakoniec zľahka primiešame sneh z bielkov. Na suchej rozohriatej panvici polievkovou lyžicou tvoríme lievance a opekáme do zlatista. Podávame s čerstvým ovocím.

Škoricová bábovka s jablkami

Potrebuje:

150g trstinového cukru
200g masla
4 vajcia
350g hl. múky
1 bal.pr.do pečiva
1KL škorice
2PL mlieka

Plnka:
2 stredne veľké jablká
1PL masla
2PL trs. cukru
½ KL škorice



Postup:

Jablká ošúpeme, pokrájame na menšie kocky a dáme spolu s maslom, cukrom a škoricou podusiť do mäkka (asi 5 minút). Odstavíme a necháme vychladnúť. Potom si vyšľaháme zmäknuté maslo s cukrom do peny. Šľaháme aspoň 5 minút, aby sme do zmesi nahnali vzduch a po jednom zašľaháme vajcia.

Do tekutého základu preosejeme múku, kypriaci prášok, škoricu a vymiešame tuhšie cesto, ktoré môžeme trochu zriediť pár lyžicami mlieka.

Polovicu cesta navrstvíme do maslom vymastenej a múkou vysypanej formy na bábovku, pridáme dusené jablká a zakryjeme druhou polovicou cesta a povrch uhladíme.

Pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C asi 50 minút.

Sekaná z cukety

Potrebuje:

1 cuketa
3 zemiaky
1 hrnček hl. múky
½ hrnčeka nastrúhaného tvrdého syra
1 cibuľa
4 vajcia
Cesnak, soľ, č. korenie, majorán



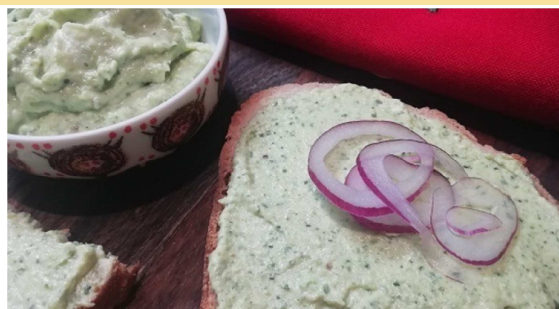
Postup:

Cuketu a zemiaky očistíme a nastrúhame na hrubo. Pridáme na drobno nakrájanú cibuľu a ostatné suroviny. Ak máme chuť, môžeme pridať na kocky nakrájané údené mäso, prípadne trošku prášku do pečiva, aby bola sekaná nadýchanejšia. Všetko spolu premiešame, dáme do zapekacej misy alebo na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri 190 °C asi 35 minút.

Cuketová nátierka

Potrebuje:

1 menšia cuketa
100g smotanovej nátierky
1PL masla
1 menšia cibuľa
1 strúčik cesnaku
Soľ, č. korenie, kurkuma, drvená rasca



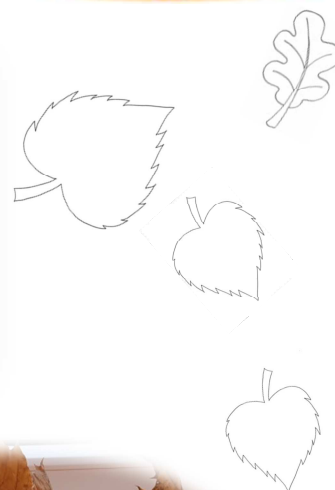
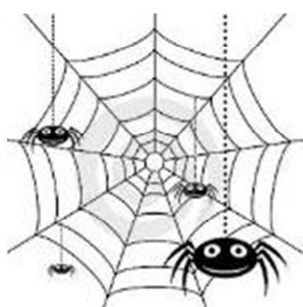
Postup:

Cuketu umyjeme, očistíme a nastrúhame na hrubo. Cibuľu nakrájame na drobno a orestujeme na panvici do sklovita. Pridáme cuketu, ochutíme koreninami a soľou, pridáme pretlačený cesnak, pomiešame a restujeme 5-10 minút.

Vychladnutú zmes vymiešame v mixéri so smotanovou nátierkou, v prípade potreby dochutíme a necháme odstáť v chladničke aspoň hodinu. Podávame s tmavým chlebíkom a petržlenovou vňaťou alebo pažítkou, či kôprom.

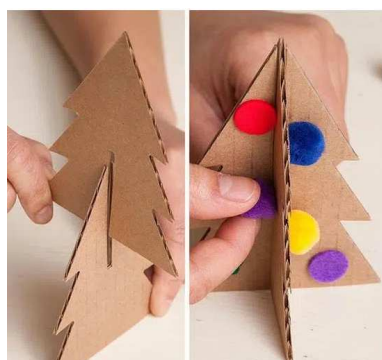
Naše šikovné ruky

... a máme tu opäť **j**eseň. Hýriacu krásnymi farbami, ktoré lákajú nielen oči, ale i naše ruky. Takto ste sa milí šikovníci pohrali s papierom, plastelínou, farbičkami, jesennými plodmi a listami, ktoré nám ponúka príroda. Vytvorili ste milé a pekné výtvary. Poznáte sa?



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

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



**Keď uvidíte svoje sny kráčať v snehu a na srdiečkach pocítite nehu,
keď snehová vločka zacengá Vám na nose, nech tíško znejú slová:**

Prajeme Vám krásne Vianoce!



Požehnané sviatky a šťastný Nový rok.





Zábavná školička

pre starších žiakov

Pomôž Mimoňom doplniť do slov správne i, í, y, ý!



Mikulášske prekvapenie



Čistím, čistím č y,
Veď už nie som m ý.
Do o . . a ich čisté dám,
Urobím to celkom s . m.

Predvianočná anketa

**Spojovníček sa spýtal
či sa tešia na Vianoce,**



**našich žiakov na tajné prania,
čo si želajú pod stromček...**

Erik 9. A – pre mňa sú Vianoce – také ako každý iný deň. Najviac sa teším na jedlo a šalát a rybu a na pani učiteľku Andrejku.

Kristián 9. A – na Vianoce chcem, aby sme boli s rodinou, teším sa, že uvidím pani učiteľku Andrejku. Som rád, že mám celú rodinu, že mi je ľúto, že nemám všetkých svojich príbuzných – dedko a strýko.

Sebastián 9. A – teším sa, lebo pôjdem domov, že budem s kamarátmi a rodinou, teším sa na mamu a malú Charlottku.

Marisa 7. A – teším sa na Vianoce, lebo budeme celá rodina spolu a budeme jesť rezne a šalát a rybu.

Dominika 2. A – ja sa teším na Vianoce, že tam bude hlavne stromček, že na Vianoce pôjdeme niekde preč – k babke. Aj na Silvestra sa teším, že potom budú ohňostroje, potom to bude farebné.

Markus 2. A – ja sa teším moc na Vianoce a pod stromček chcem psa pitbulla, budeme sa hrať so snehom, hádzať sa. Uvaríme cookies – moje obľúbené.

Gabriel 2. A – ja sa teším, pod stromček povedala mama, že mi kúpi telefón. Budeme spoločne robiť stromček. Bude moja mama variť.

Adam 2. A – ja sa teším už na Vánoce a pod stromček. Já budú robiť snehuláky, guly. Budú si hádzať guly a už nič. Ja si prajem telefón a už nič – iba to.

Kevin 5. A – ja sa teším na Vianoce a na Silvestra.

Lydka 5. A - ja sa teším na Vánoce, lebo budeme mať darčeky a na svoju rodinu. Na Silvestra my ideme do Levíc.

Rebeka 5. A – ja sa teším, keď príde môj tato domov a na darčeky a na jedlo sa teším.

Janko 5. A – ja sa teším na Vianoce, že pôjdem na východ – tam mám skoro celú rodinu a teším sa na Silvestra.

Ramon 5.A – ja sa teším, mamka bude variť šalát a šnicle. Silvester - budeme spievať, budeme odpočítavať 10, 9, 8,...

Spojovníček želá všetkým:

Vianoce čisté a biele ako sneh,

v živote len radosť, zdravie a smiech.

Silvestrovskú náladu po celý rok,

šťastie nech sprevádza Váš krok.



Vianoce



Vianoce alebo **vianočné sviatky** (skrátene **Sviatky**) sú kresťanské sviatky narodenia Ježiša Krista, dnes aj všeobecne – kresťanmi aj nekresťanmi – v rovnakom období slávené sviatky pokoja a mieru. Ako náboženská a kultúrna slávnosť sú slávené miliardami ľudí na celom svete. Predchádza ich prípravné obdobie (advent alebo Filipovka) a pokračujú vianočnou oktávou, resp. posviatkom alebo obdobím nazývaným vianočné obdobie. Dni od 24. do 26. decembra sú dni pracovného pokoja a ako rodinnú alebo spoločenskú udalosť ich slávi aj väčšina nekresťanov, ktorí ich niekedy označujú iba všeobecne „sviatky“.

Vianoce patria (spolu s Veľkou nocou) k najvýznamnejším kresťanským sviatkom, 25. december je sviatok v skoro všetkých kresťanských cirkvách.

S Vianocami sa viaže množstvo ľudových tradícií, piesní (kolied), výzdoby, jedál a iných zvykov.

Zvyky na Slovensku

Kresťania aj nekresťania na Slovensku i v mnohých iných krajinách slávia Vianoce vzájomným obdarovávaním sa. Tento zvyk je v protestantskom prostredí doložený od 16. storočia. V katolíckych rodinách sa darčeky naopak rozdávali na sviatok sv. Mikuláša. Medzi ďalšie vianočné zvyky a symboly patrí ľudová dramatizácia vianočného príbehu (od 11. storočia), ktorú si nacvičili mladší chlapci prezlečení za betlehemských pastierov (betlehemci) s tradičnými čapicami veľmi podobnými faraónskej ženskej čiapke s krížom anch, stavanie jasličiek (od 13. storočia, sv. František z Assisi), adventný veniec (1839), vyzdobený vianočný stromček (od 19. storočia). Mnohé krajiny majú ďalšie špecifické vianočné zvyky.





VTIPKOVANIE

- Mamiii, ja by som chcela na Vianoce psa.



- Nevymýšľaj! Bude kapor ako každý rok!

- Oci, naozaj mi ten iPad priniesol Ježiško?

- Ale samozrejme, čo ťa to napadlo?

- No, že celý deň stojí nejaký pán pri domových dverách a chce tretiu splátku.

O Vianociach hovorí mamička Jankovi:

- Janko, zapál vianočný stromček.

Za chvíľu príde Janko a hovorí:

- Aj sviečky?

Rozhovor v škôlke:

- Aký máš stromček?

- Umelý.

- A bol u Teba Ježiško?



- Bol, ale tiež umelý.

Na Vianoce kričí malá Evka cez celý byt na mamičku pri sporáku:

- Mami, mami, stromček horí!

- Hovorí sa svieti, a nie horí – poučí ju mamička.

Evka za chvíľu zase začne kričať:

- Mami, mami, záclony už tiež svietia!

Jarko sa na Vianoce pýta otecka:

- Oco, vieš, ktorý vlak najviac mešká?

- Nie.

- No predsa ten, čo si mi sľúbil minulé Vianoce.



Mama hovorí svojmu synovi:

- Dúfam, že si si na Mikuláša prial kladivo!

- Prečo mami?

- Aby si si vytĺkol Ježiška z hlavy.



Tu si sám

hlavu lám

Čo je to ?

1. Dobiedzavý ako mucha, pchá sa drzo do kožucha, tlačí sa aj do bytu, cez škáročku odkrytú ... **M . . z**
2. Zajko k nemu pribehol, pod ihličie hneď vbehol. Tam sa schová pred zimou, pod tou bielou perinou ... **S k**
3. Deti má vždy rád, chodia sa naň hrať. Kto však pyšne chodí, toho z nôh zhodí ... **L . d**
4. Dve farebné drievka mám, na nohy ich zakladám. Palice si do rúk vezmem, už sa dolu kopcom veziem ... **L . . e**
5. Keď je prašná cesta, nepohnú sa z miesta. A keď sa ľad zatrblieta, každá ako strela letia ... **K e**
6. Pohodlne sadnem na ne, čakám, čo sa teraz stane. Potlačí ma trošku mama, po snehu už fičím sama ... **S . . . y**
7. Letia, letia hviezdy biele ako z čipiek tkané celé. Plno ich je na stráni. Chytíš voda na dlani ... **S é v y**
8. Postavil som biely dom. Chcel som prosím bývať v ňom, nemá teplo, nemá nehu, spravil som ho z kopy snehu ... **I . . u**



Vyfarbi si svoj zimný 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

