



Milí fanoušci Porubské,

prosinec je tu a s ním každoroční předvánoční shon. Doufáme, že si najdete chvílku, posadíte se, vydechnete, a spolu s námi se na blížící Vánoce pořádně připravíte. Máme pro Vás mnoho již známých rubrik: Rozhovor s učitelkou; Věřte, nevěřte nebo Měsíční horoskop. Kromě toho na Vás čekají Vánoční mňamky naší učitelky, Vánoční dílna a devátáci tu najdou i malý předvánoční dárek. Připravili jsme pro Vás mnoho až neuvěřitelných čísel týkajících se Vánoc a doufáme, že se s námi zasmějete u vánočně laděných vtipů. Pokud ještě nevíte, co si přát od Ježíška, můžete se inspirovat TOP 10 dárky, které si přejí žáci naší školy.

Přejeme Vám pohodové čtení a krásný předvánoční čas.



Akce měsíce prosince aneb Na co se těšíme

<u>Datum:</u>	<u>Třída:</u>	<u>Akce, výlety, ŠvP:</u>
1.12.	3.B, 4.C, 5.C	Třídím olej - prezentace
2.12.		Školou projde Mikuláš
6.12.	5.A	Miniházená Polanka
6.12.	3.B	Knihovna
6.12.		Vánoční dílny Vánoční jarmark
8.12..	6.B	Drama dílna „Poezimoat“
8.12.	Družina – Soňa Pavelková	Středisko přírodovědců
12.12.	4.B	Dopravní výchova
12.12.	5.C	Knihovna
12.12.	Družina – Soňa Pavelková	Středisko přírodovědců
13.12.	8.C	Drama dílny „Smrt krásných srnců“
13.12.	4.C	Dopravní výchova
13.12.	3.A, 3.B	Divadlo loutek Ostrava
15.12.	3.A	Drama dílny „Kvak a Žbluňk“
16.12.	2.A	Miniházená Polanka
16.12.	1.A, 1.B, 2.B	Divadelní představení DK Poklad

20.12.	7.A, 7.C	ICT Akce OSU
20.12.	7.B	ICT Akce OSU
31.10.	5.C	Knihovna



Akce měsíce ledna aneb Na co se těšíme

<u>Datum:</u>	<u>Třída:</u>	<u>Akce, výlety, ŠvP:</u>
12.1.	Družina – Soňa Pavelková	Středisko přírodovědců
30.1.	2.A, 2.C, 3.A, 3.B, 4.B, 5.B	Koncert Janáčkovy filharmonie Ostrava
31.1.	2.stupeň	Myšlení nebolí
31.1.	Všichni	Pololetní vysvědčení



Sama doma?

Z předchozích čísel jsme se dozvěděli, že chtěla vždy nosit brýle. Na chodbách ji potkáte sice bez brýlí, ale za to vždy s úsměvem na tváři. Hodiny češtiny pod jejím vedením utíkají rychleji než hodiny tělocviku. Stále nevíte, o kom mluvíme? Tentokrát jsme pro vás vyzpovídali paní učitelku Adélu Kalíkovou.



Preferujete živý stromeček nebo umělý? Pokud živý, tak jaký druh, a proč?

Určitě živý stromeček, protože se po Vánocích kdykoli může zasadit. A druh? Asi jedli.

Jakou vánoční tradici máte nejradši?

Nejradši s rodinou máme pouštění skořápek se svíčkami na vodě; zjišťování toho, kdo zůstane doma, a kdo se rozdělí.

Co nemáte na Vánocích ráda?

Nemám ráda shon a stres před Vánocemi.

Co jíte na Vánoce?

Na Vánoce jím bramborový salát a kapra, rybí polévku.

Jaký vánoční film o Vánocích sledujete a jaké věkové kategorii byste ho doporučila?

U nás nesmí nikdy chybět film *Sám doma 1* nebo *Sám doma 2*. Doporučila bych ho každé věkové kategorii, která se umí zasmát tomuto druhu humoru.

Jaké vánoční cukroví jíte nejradši?

Nejraději mám perníčky.

Máte nějaký rodinný recept na cukroví?

Všechny recepty, které používám, mám od babičky. Tam je každý výjimečný, a jestli mám říct nějaký specifický, tak asi linecké podle babičky.



Jaký nejzajímavější dárek jste dostala?

Můj nejzajímavější dárek byl osmák degu.

Jakou vůni svíčky máte o vánocích nejradši?

Určitě s vůní skořice a jablka.

Vaše datum narození (bez roku)?

7. května.

Vaše nejoblíbenější barva?

Moje nejoblíbenější barva je černá.

Který žánr knihy čtete nejradši?

Nejradši čtu romány (historické)?

(Připravila: Kristýna Šuláková, 7.C)



VĚŘTE NEVĚŘTE

Také jste někdy dostali skoro neuvěřitelný dárek?

Naše učitele jsme vyzpovídali a zeptali se jich na jejich nejneuvěřitelnější dárky, které kdy dostali.

Zkuste odhalit, které z neuvěřitelných dárků opravdu našli pod stromečkem.

PANÍ UČITELKA ŘÍMANOVÁ DOSTALA
JABLKÍČKO S NÁPISEM IPHONE 5.

PANÍ SEKRETÁRKA KWAŠNÁ DOSTALA
K VÁNOCŮM SESKOK PADÁKEM.

PANÍ UČITELKA BLAHUTOVÁ DOSTALA
K VÁNOCŮM VŠECH 101 DALMATINŮ.

PANÍ ŘEDITELKA PETROVÁ BYLA
ZASKOČENA ŽIVÝM DÁRKEM. DOSTALA
TOTIŽ MASOŽRAVOU ROSTLINU.

PAN ZÁSTUPCE ŠTALMACH DOSTAL
SKUTEČNĚ ZÁŽITKOVÝ DÁREK. POD
STROMEČKEM NAŠEL POUKAZ NA
TANDEMOVÝ SESKOK PADÁKEM.

PANÍ UČITELCE ŘEHOVÉ SE SPLNIL SEN.
DOSTALA VLASTNÍ HVĚZDU.

PANÍ UČITELKA VAJDOVÁ DOSTALA
KRÁSNÝ SET MODRÉ BATERKY A
MODRÉHO AUTÍČKA.

PANÍ UČITELKA HADAŠOVÁ DOSTALA
PONĚKUD SKROMNĚJŠÍ DÁREK. JEŽÍŠEK
JÍ NADĚLIL SADU SAMOLEPEK.

A jak to tedy je? Pravdu vám odhalíme na konci tohoto čísla.

*Připravily: Nela Tkačíková, 7.C; Kateřina Mináriková, 7.B; Klára
Hendrichová*





POTLESK aneb TO SE NÁM POVEDLO

Dne 31. 10. proběhl na naší škole „Halloweenský den“. Žáci prokázali svoji kreativitu. Bylo zde mnoho masek děsivých stvoření, hororových příšer i mrtvol. Kromě kostýmů byla na naší škole k vidění také výstava dýní. Proběhla i oblíbená soutěž o nejlepší kostým. Celý Halloween v naší škole byl super a doufáme, že příští rok bude opět.

Veronika Müllerová, 9.B





Povedlo se Vám taky něco a chcete se se svými úspěchy pochlubit? Tak o sobě dejte vědět a napište nám.

Vánoční rekordy



250 cm měřila nejdelší prskavka v České republice. Hořela celých **17,48** minut.

Nejdelší vánoční řetěz v České republice měřil **16 905** metrů.



Nejstarší Vánoční čokoládová kolekce pochází z roku **1938**.

22,47 metrů měřil největší živý ozdobený strom. Na jeho ozdobení bylo potřeba přibližně **150** barevných světel a **90** metrů kabelů .

Že jsou Češi národem pivařů dokládá i další rekord. Je jím největší vánoční stromeček vyrobený



z **1 766** pivních lahví a osvětlený **4 800** LED žárovkami.

Největší vánočka České republiky byla upečena v roce 2005 a měřila **4,5** metrů.

Vážila celých **50** kilo.



Největší vánočka na světě byla upečena v Kanadě. Byla dlouhá **21,95** metrů a vážila **2 502,4** kg. Máme co dohánět!



Nejdražší vánoční pohlednice měří sice jen **13 x 8** centimetrů, ale stála **20 000** liber. Tedy v přepočtu přibližně **890 000** Kč.

Nejmenší ozdoba upletená ze slámy (tzv. vrkoč) je dílem Roberta Zauera z Teplic. Na délku měřil **16** milimetrů, v průměru pouhých **8** milimetrů.



Že se dají vánoční ozdoby vyrobit skoro ze všeho dokládá kolekce vánočních ozdob vytvořená z bílých kapřích šupin. Autorka na jejich zhotovení použila **6464** šupin a **2434** různobarevných špendlíků.

Betlém nakreslený na největším počtu oblázků je sestavený ze **498** sádrových oblázků, čítal 70 lidských postav, 62 andělů, 152 zvířecích figur a řadu dalších motivů. Oblázky měly na výšku od 5 do 11 cm a na jejich výrobu padlo **20** kg sádry. Máme co dohánět!

Američtí vědci spočítali, že Santa musí navštívit **822** domů za vteřinu, aby uspokojil na Štědrý den všechny.

Rekordy pro vás vyhledala a připravila: Veronika Müllerová, 9.B



Nejdražší Vánoční dárek na světě byl svetr posázený diamanty. Výroba trvala půl roku a svetr stojí **30 000** liber, což je přibližně **840 000** Kč . Do pračky ho rozhodně nedávejte!

Vánoční dílna



Výroba vánočního přání podle Elišky Morávkové a Natálie Erlachové (5.B)

Budeme potřebovat:









1 tvrdý barevný papír A4 na samotné přání

2 měkké zelené papíry A4

kousek papíru na hvězdu,

lepidlo, nůžky, stužku, pastelky, třpytky a jiné ozdoby dle vlastní fantazie

Postup:

			
1. Nejprve si vyrobíme přáníčko, kdy tvrdý barevný papír formátu A4 přeložíme napůl.	2. Vezmeme si dva měkké zelené papíry formátu A4, které poskládáme do vějířů tak, aby se širší strana skládala.	3. Největší vějířek bude mít délku 10 cm, prostřední 8 cm a nejmenší 6 cm.	
			
4. Otevřeme přáníčko a vějířky lepideme do tvaru stromčeka, tzn. největší dolů a nejmenší nahoru (viz. obrázek).	5. Vějířky polepíme i z druhé strany a přání zavěeme a přitiskneme, aby se vějířky dobře přilepily.	6. Přáníčko otevřeme. Pokud jsme vše udělali správně, ukáže se nám stromček, nad který nalepíme hvězdu ze žlutého papíru.	7. Přáníčko zavěeme tak, aby otevírací strana směřovala doprava a nalepíme mašli do levého horního rohu. Dále dozdobte dle své fantazie.





Vánoční dárek pro deváťáky

Zatímco se Vánoce blíží a celý svět žije jen přípravami na nejkrásnější svátky v roce, deváťáci mají před sebou jednu z nejtěžších voleb ve svém životě. Musí se rozhodnout, kam se v životě posunou, jakým směrem se v budoucnu budou profesně ubírat.

Jsem žákyní devátého ročníku a rozhodla jsem se ve svém článku zaměřit právě na toto téma. Nabízím vám pár jednoduchých rad a odkazy na opravdu zajímavé střední školy.

Na co je důležité koukat při výběru střední školy?

1. Přemýšlejte nad obory, které by vás zajímaly, bavily a případně v budoucnosti i uživily.
2. Obtížnost vybraného oboru.
3. Hlídat si dny otevřených dveří.
4. Pokud jste si vybrali, či přemýšlíte o škole, kde jsou přijímací zkoušky, je dobré se podívat, jestli tato škola nenabízí přípravné kurzy na zkoušky. Může to pomoci jak s přípravou na testy, tak i jako seznámení s novými lidmi (učiteli a budoucími spolužáky), ale také si vyzkoušíte cestování do školy a další věci, co určitě nebudou na škodu.
5. Také je dobré se zeptat dospělých či studentů, kteří studují školu, která se vám zamlouvá na názor, obtížnost a všeho okolo.
6. Vybírejte si školu sami podle sebe, podle svých vlastních zájmů a koníčků. Hlavně ne podle přání rodičů, kamarádů či svých poloviček.

Zde najdete pár zajímavých středních škol, které by vás mohli inspirovat či pomoci ve vašem výběru.

Creative Hill College – Filmová střední škola Zlín

- * Zaměřuje se na dynamický a multimediální trh reklam.
- * kreativní průmysl.
- * vývoj počítačových her a multimediální aplikací.
- Programování 3D počítačových her
- Internet, el. komunikace a sociální sítě
- Robotika
- Programovací jazyk Java
- Databázové systémy a MySQL
- Vývoj je doplněn virtuální realitou a mnoha dalšího.
- * Základy umělecké a průmyslové fotografie
- * Dějiny výtvarné kultury
- * Multimédia a digitální design
- * Mediální tvorby.

Odkaz na školu: <https://creativehill.cz/>



Střední průmyslová škola potravinářství Pardubice

Obor s maturitou:

- * Analýza potravin – hodnocení kvality
- * Technologie potravin – management potravinářských výrobků
- * Mlynářství a výroba krmiva

Obory s výučním listem:

- * Pekař
- * Cukrář
- * Prodavač
- * Kuchař - Číšník

odkaz: <https://www.spspas.cz/>



Střední odborná škola ochrany osob a majetku Ostrava

- * Právní vzdělávání
- * Bezpečnostní příprava
- * Pravence a odhalování kriminality
- * Aplikovaná psychologie
- * Profesionální tělesná příprava

odkaz: <https://www.sosoom-ostava.cz/>



Střední škola služeb a podnikání Ostrava

Obory s maturitou:

- * Masér sportovní a rekondiční
- * Ekonomika a podnikání
- * Kosmetické služby

Obory s výučním listem:

- * Kadeřník
- * Aranžér

odkaz: <https://www.ss-ostrava.cz/>



Obchodní akademie Mariánské hory

- * Obchodní akademie
- * Zahraniční obchod
- * Ekonomické lyceum
- * Veřejnosprávní činnost

odkaz : <https://www.oao.cz/>



Střední škola Třineckých železáren

- * Elektrikář – silnoproud
- * Pečovatelské služby
- * Strojírenské služby
- * Mechanika strojů a zařízení
- * Instalatér
- * Obráběč kovů
- * Hutník

odkaz: <https://sostrinec.cz/>



Střední škola Dřevozpracující

- * Malíř
- * Montér suchých staveb
- * Obkládač
- * Truhlář
- * Zámečnická práce
- * Kamnář

Odkaz: <https://soustav-ostrava.cz/>



Střední škola Hotelnictví – SŠHS a VOŠ Opava

- * Řezník
- * Cestovní ruch
- * Hotelnictví

Odkaz: <https://sshsopava.cz/>



Střední škola hotelnictví a služeb
a Vyšší odborná škola, Opava,
akademická organizace

Střední odborná škola AHOL

- * Ortoticko - Protetický technik
- * Marketingová komunikace
- * Sportovní management
- * Pedagogické lyceum

odkaz: <https://sos.ahol.cz/>



Střední
odborná
škola

(Připravila: Veronika Müllerová, 9.B)



Tak hodně štěstí a
v novém roce 2023
hlavně správnou
volbu!





V družině to žije!



Říjen a listopad byl ve všech odděleních opravdu velmi pestrý. Můžete nás vidět, jak odpočíváme, hrajeme si, zpíváme, učíme se zážitkově, zkrátka si užíváme podzim plnými doušky. Aby toho nebylo málo s dětmi jsme dlabali dýně k Halloweenu a dětské výrobky vás určitě těší už doma – podzimní skřítkci, draci, červíci, strašidelné čarodějnice, podzimní listy, tažní ptáčci a spousta dalších. Za zmínku také stojí zahájení činnosti zájmových útvarů Deskových her, Sportuj, Kreativity a Všeumělu.





Měsíční HOROSKOP



ŠKOLNÍK (21.3.-20.4.)

V období Vánoc jsme všichni plni očekávání. Věříme, že se naše přání vyplní a nepřípouštíme, že by tomu mohlo být jinak. Lidé zrození v tomto znamení možná letos nedostanou od Ježíška přesně to, co si přáli, ale radost a pohodu to určitě nezkaží.

MATEMATIKA

(23.7.-23.8.)

Vánoce s příchutí stresu čekají na všechny narozené ve znamení Matematiky. Ohrožení na vás čeká v podobě nevinné sklenice, která vám může prasknout v puse. Pokud se tak stane, nic nepodceňte a raději vyhledejte pomoc lékaře.

ROZVRH

(23.11.-21.12.)

Postrachem všech Vánoc je hořící stromeček. Zvláště v přítomnosti lidí zrozených ve znamení Rozvrhu je letos více než pravděpodobné, že stromeček chytne. Naštěstí se můžete spolehnout na rodinu, která zareaguje velice pohotově.

PRAVÍTKO

(21.4.-21.5.)

Vaše znamení vás nabádá ke zvědavosti. Už jste prohledali každý kout a stále si nejste jisti, zda dostanete, co jste si přáli. Kdo je zvědavý, bude brzy starý. Myslete na to a raději věřte!

TABULE (24.8.-23.9.)

S příchodem Vánoc máte sentimentální náladu a na všechny kolem jste sladcí jako med. Ale pozor! Ne všichni jsou nastaveni stejně, tak ať se vám to nevymstí. Pozor si dejte také na klesající teploty. Hrozí vám nachlazení. O Vánocích se vám splní každé přání.

PRÁZDNINY

(22.12.-20.1.)

Nadcházající období pro vás bude skutečně těžké. Nebudete vědět, kam dříve skočit. Ale štedrovecerní večeře ta bude "eňo řuňo"! Ani o dárky se bát nemusíte. Ježíšek určitě nadělí přesně to po čem toužíte. Kdyby se netrefil, vězte, že to myslel dobře.

UČITEL

(22.5.-21.6.)

Někdy se děje přesně to, co se dítě má. Ale někdy jsme jedini, kteří mohou to, co se děje, ovlivnit. O svátohc dostaneš přesně to, co si přeješ, ale dávej pozor! Lidem zrozeným ve znamení Učitele hrozí požár, tak ať se všechny dárky nepromění v popel.

SEŠIT

(24.9.-23.10.)

To co dáváme se nám vždy vrací! Mysli na to. Pokud druhým nic nedáváš, snadno se stane, že také nic nedostaneš. To nejlevnější, co každému udělá radost, je tvůj úsměv. Tak se nezapomeň v tom Vánočním shonu hodně usmívat.

LAVICE (21.1.-19.2.)

Všichni narození v tomto znamení se už duchem vidí doma v kruhu rodiny. Ale pozor! Vánoční čaj sice voní skořicí, ale hrozí vám opaření. Vyhlížetelisnih, jste optimisté a nenechte si to vzít. Bohužel snh vám nezaručíme ani my. Dobrou náladu v

AKTOVKA

(22.6.-22.7.)

Trochu jste zpohodlněli. Odkládáte své povinnosti a doufáte, že vám to projde. Doufat můžete, ale nedoporučujeme to. Mohlo by se to odrazit na vaši Vánoční nadílce, která by nebyla podle vašich představ. Raději zatnout zuby a makat!

TEST

(24.10.-22.11.)

Vánoce si nedokážete představit bez tradic a oblíbeného salátu. Letos bude všechno trochu jinak. Váš salát se moc nepovede, ale rodina vás nenechá na holičkách a tak si nakonec společně pochutnáte. Spolu chutná práce víc!

ČEŠTINA (20.2.-20.3.)

Jak vypadá Ježíšek se mnoho lidí jen dohaduje. Uvidět jej chce každý, ale jak by to změnilo náš život? Váš čeká o Vánocích něco, co navždy změní váš život i vás. Jestli to bude v dobrém či špatném, závisí tentokrát pouze a jen na tom, jak se k tomu postavíte.

Připravil: Team Sybyl z Porubské

Náš horoskop chce pobavit. Neberte jej smrtelně vážně. Omlouváme se všem renomovaným astrologům, pokud se naší tvorbou budou cítit uraženi. Nechceme nikterak zpochybňovat vliv hvězd na osudy lidí, ani znevažovat astrologii jako vědu.

Vánoční mňamky

naší učitelky

Domácí Raffaello podle pí učitelky Petrusové



Budeme potřebovat:

- 200 g kokosu
- 300 g moučkového cukru
- 300 g sušeného mléka
- 250 g másla
- 150 ml vody
- kokos na obalování
- loupané mandle púlené



Postup:

1. Vodu si dáme do hrnce a dáme ohřát na plotnu. Přidáme moučkový cukr.
2. Máslo si rozpustíme v jiném hrnci a rozehráté ho přidáme do cukrové vody. Odstavíme.
3. Přidáme sušené mléko a kokos. Směs důkladně propojíme a odložíme do lednice na 3-4 hodny.
4. Formujeme kuličky, do kterých dáme mandli. Obalíme v kokosu.

Vanilková klasika podle paní učitelky Šoborové



Budeme potřebovat:

- 200 g másla
- 240 g hladké mouky
- 75 g moučkového cukru
- 115 g vlašských ořechů
- 2 žloutky
- 1 vanilkový lusk
- moučkový a vanilkový cukr na obalení rohlíčků

Postup:

1. K povolenému máslu přidejte moučkový cukr, hladkou mouku, vlašské ořech, žloutky, dřev z vanilkového lusu a vypracujte vláčné těsto, které zabalte do fólie a nechte zhruba 1 hodinu v lednici odpočinout.
2. Po uplynulém čase rozpalte troubu na 180^o C a plech vyložte pečicím papírem.
3. Z těsta, které si rozdělíte na několik kousků, vyválejte hady a z těch ukrajujte menší kousky, ze kterých udělejte rohlíčky a ukládejte je na připravený plech.
4. Pečeme zhruba 10 minut tak, aby byly lehce růžové a po upečení je horké obalte ve smíchaném moučkovém a vanilkovém cukru.

Išlerky paní učitelky Kubíkové

Na Tmavé linecké budeme potřebovat:

- 120 g cukru moučka
- 250 g másla
- 3 žloutky
- 1 vanilkový cukr
- 350 g hladké mouky
- 50 g kakaa

Postup:

1. Vyválíme placku a vykrajujeme (na Vánoce nejčastěji zvonečky)

Na Sunarky budeme potřebovat:

- 130 g sušeného mléka
- 200 g cukru moučka
- 80 g másla
- 115 g vlašských ořechů
- 1 bílek (40 g)
- mandlové aroma

Postup:

1. Vyválíme placku a vykrajujeme stejný vzor jako u Tmavého lineckého.
2. Pak necháme pořádně vytuhnout v ledničce.

K dokončení budeme potřebovat:

- čokoládu na vaření
- ztužený tuk (Omega)
- linecká marmeládu

Postup:

1. Spojujeme lineckou marmeládou.
2. Nakonec dozdobíme rozpuštěnou čokoládou.

➤ Na 0,5 dávky lineckého těsta spotřebujeme 1,25 dávky sunarek = 90 išlerek.



Marokánky oblíbené paní učitelkou Vajdovou

Budeme potřebovat:

- 120 g jemných ovesných vloček
- 200 ml mléka
- 40 g másla
- 100 g medu
- 50 g sušených švestek
- 50 g sušených meruněk
- 20 g sušených datlí
- 30 g mandlí
- 20 g lískových oříšků
- vysokoprocenní čokoláda



Postup:

1. Nejprve si v pánvi rozpustíme mléko, máslo a med. Mezitím si na druhé pánvi orestujeme nasucho vločky společně s nasekanými oříšky.
2. Na malé kousky nakrájíme švestky, datle a meruňky. Přidáme k tekuté směsi na pánvi. Vše důkladně promícháme.
3. Nakonec přidáme vločky s oříšky, vše opět promícháme a odstavíme. Necháme 5 minut vychladnout a poté tvoříme marokánky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 170^o C asi 20 minut.
4. Než se marokánky upečou, rozpustíme si ve vodní lázni čokoládu. Nakonec jednotlivé marokánky polijeme čokoládou a necháme vychladnout.

Chrupínky paní učitelky Novotné

Budeme potřebovat:

- 4 bílky
- 10 dkg cukru
- 10 dkg hladké mouky
- 10 dkg celých mandlí
- 5 dkg celých lískových oříšků
- na špičku nože jedlé sody

Postup:

1. Z bílků ušleháme tuhý sníh (ve vodní lázni) a lehce vmícháme ostatní složky.
2. Nalijeme do úzké formy (např. do srnčího hřbetu).
3. Upečeme a druhý den tence nakrájíme na plátky, které ještě rozložené dosušíme.

Chrousti paní asistentky Rausové

Budeme potřebovat:

- 3 bílky
- 18 dkg cukru moučka
- 3 sladké rohlíky
- 15 dkg vlašských ořechů

Postup:

1. Ušleháme sníh z bílků a postupně zašleháme cukr.
2. Lehce vmícháme nahrubo nasekané ořechy a nakrájené rohlíky na kostky.
3. Na plech vyložený pečicím papírem tvoříme lžičkou hromádky a ozdobíme půlkou ořechu.
4. Pomalu v troubě sušíme až odspodu zrůžoví (záleží na výkonu trouby) – například 80°C asi 20 minut.

Vánoční perníčky učitelky Řehové



Budeme potřebovat:

- 1 kg mouky hladké
- ½ kg cukru krupice
 - ¼ kg másla
 - ¼ kg medu
 - 4 celá vejce
- 2 kávové lžičky sody bikarbony
- 2 kávové lžičky perníkového koření

Postup:

1. Máslo, cukr a med rozpustíme ve vodní lázni.
2. Koření a sodu dáme do prosáté mouky.
3. Do mouky nalejeme vychladlou směs a přidáme vejce.
4. Vše promícháme a necháme odpočinout do druhého dne, zabalené do igelitu a v chladu (např. v lednici).
5. Těsto vyválíme na silnější vrstvu, vykrajujeme různé tvary, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.
6. Pečeme krátce při teplotě 200°C.
7. Upečené zdobíme vyšlehanou směsí bílku a cukru (1 bílek + 15 dkg cukru moučka = tuhý sníh)

Marlenkové kuličky podle paní učitelky Reichové

Budeme potřebovat na těsto:

- 450 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 4 lžice medu
- 60 g másla
- hrst mletých ořechů
- 2 lžičky jedlé sody

Budeme potřebovat na krém:

- 1 karamelové SALKO
- 200 g másla



Postup:

1. Ze všech surovin vymícháme tužší těsto.
2. Z těsta se vyválí 2 pláty, které se upečou (dávka vystačí právě na 2 plechy).
3. Vychladlé pláty se rozdrobí (nebo rozstrouháme v mlýnku na ořechy, struhadle, ...)
4. Sleháčem smícháme SALKO s máslem.
5. Z rozdrobeného těsta odebereme hrnek drobků na obaleni kuliček.
6. Drobky se smíchají s krémem a nechají v ledničce přes noc odležet.
7. Druhý den tvarujeme kuličky, které se obalují ve zbytku drobků.

Khrustyky podle Ganny Ivanovny



Budeme potřebovat:

- 1 polévková lžice smetany
- 1 polévková lžice cukru
 - 3 vejce
 - 3 žloutky
- ½ polévkové lžice soli
- 1 polévková lžice vanilky
 - 2 hrníčky mouky
- moučkový cukr na posypání

Postup:

1. Smícháme vejce a žloutky.
2. Přidáme cukr, smetanu a sůl.
3. Přidáme mouku a vše dobře pomícháme.
4. Necháme v lednici odpočinout 30 minut.
5. Těsto vyválíme na tenko.
6. Nakrájíme a osmažíme na oleji.
7. Sušenky poprášíme cukrovým práškem.

Marcipánové kuličky podle paní učitelky Lisztwanová

Budeme potřebovat na těsto:

- 60 dkg moučkového cukru
- 30 dkg másla
- 18 dkg sušeného mléka
- mandleová příchut'
- bílek (dle potřeby)

Postup:

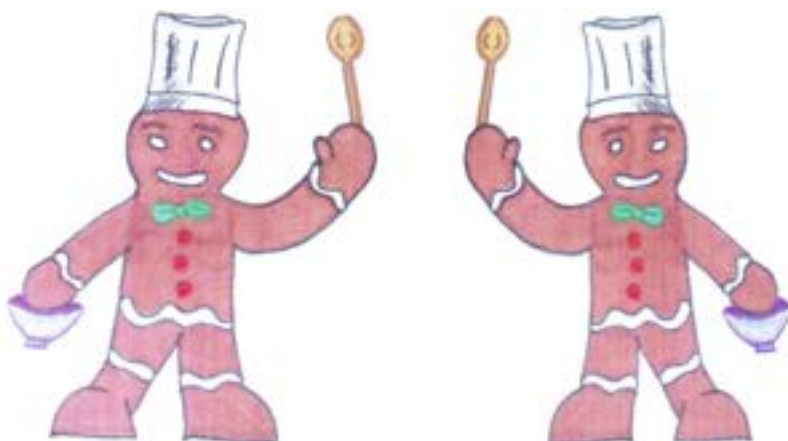
1. Vše dobře promíchat
2. Děláme kuličky.
3. Celé se namočíme do čokolády (nebo postříkáme čokoládou na plechu) a vkládáme do papírových košíčků.
4. Zdobíme kandovaným ovocem.



(Připravil pro vás: Jan Simon Ševčík, 5.A)

Bezpečnostní doložka:

Z bezpečnostních důvodů doporučujeme vařit pouze pod dohledem zodpovědné dospělé osoby.



VTIPÁLKOV

Je čas...

	
...ozdobit kapra.	...zabít stromeček,
	
...upéct dárek.	...zabalit těsto.
A hlavně to nepoplést!	

Recept na vánočního kapra po Skotsku: kapra pečlivě obereme, maso prodáme.

„Slyšel jsem, že v Třebani byla surově potlačena demonstrace proti vánočním svátkům.“
„A kdo tam prosím tě demonstroval?“
„Kapři.“



„Letos Vánoce nebudou!“ říká maminka Pepičkovi.
„A proč ne?“ zhroutí si Pepiček.
„Řekla jsem Ježíškovi, že jsi byl celý rok hodný, a uměl smíchy!“



Vtipy pro Vás připravily:
Klára Hendrichová (5.C),
Eliška Morávková (5.B)

TOP 10 dárků, které si přejeme k Vánocům



- 1) Pokémoni
- 2) Elektronika
- 3) Sportovní potřeby
- 4) Hračky
- 5) Dětská pistole Nerf („Nerfka“)
- 6) Hry
- 7) Kosmetika
- 8) Stavebnice LEGO
- 9) Oblečení
- 10) Pes (popř. jiný živý tvor)



Připravil: Jan Simon Ševčík, 5.A; Eliška Morávková, 5.B

10 nejobávanějších návštěv

1. Tchyně (zůstávají příliš dlouho).
2. Tetičky (považují dům za hotel).
3. Bratři
4. Tchánové (přicházejí neupravení a špinaví).
5. Sestry (kupují hrozné dárky).
6. Babičky (kritizují štědrovečerní večeři).
7. Matky (pomlouvají neuklizený dům).
8. Strýčkové (jsou příliš hluční).
9. Dědové a nevlastní matky (vypijí příliš alkoholu).
10. Synovci, neteže, vnoučata a bratřanci (nechávací po sobě neuvěřitelný nepořádek)

Připravila a pro časopis zpracovala: Veronika Müllerová, 9.B



Něco na závěr

A je to! Nezbyvá než popřát krásné prožití svátků vánočních a do nového roku 2023 vykročit všichni pravou. Hodně zdraví, štěstí a brzy se zase sejdem na stránkách našeho časopisu. Další číslo vyjde již 1. února a můžete se těšit na spoustu zajímavého čtení.

Redakce školního časopisu Skůl is cool:

Kristýna Šuláková, Nela Tkačíková, Veronika Müllerová, Eliška Morávková, Natálie Erlachová, Klára Hendrichová, Jan Simon Ševčík a dvorní ilustrátorka (autorka všech veselých kreseb) Kateřina Mináriková.

Pod vedením p. učitelky Petry Řehové.

Vánoční překvapení

Štěpán Kuřok

Po roce Vánoce přicházejí,
jiné svátky odcházejí.
Ježíšek nám přinese vysněné dárky,
s rodinou půjdeme na vánoční jarmarky.
Naše škola slaví Vánoce jako každý rok,
všichni udělají ve sněhu aspoň krok.
Co si přeješ pod stromeček,
zas nějaký dárek?
Doufám, že to nebude měkký jako párek.



VĚRTE – NEVĚRTE

p.učitelka Římanová **PRAVDA**
p.zástupce Blahutová **LEŽ**
p.učitelka Řehová **PRAVDA**
p.zástupce Štálmach **PRAVDA**
p.ředitelka Petrová **PRAVDA**
p.učitelka Hadašová **LEŽ**
p.učitelka Vajdová **PRAVDA**
p.sekretářka Kwašná **LEŽ**

Obrázky, které nejsou autorským dílem naší ilustrátorky, jsme stáhli ze stránek:

<https://www.google.cz/imghp?hl=cs&tab=ri&ogbl>