

Nevädza

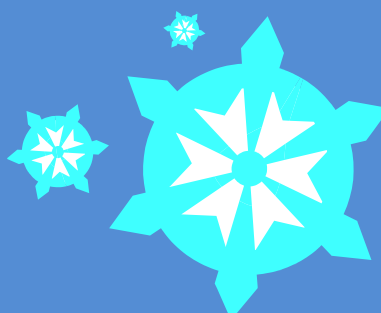
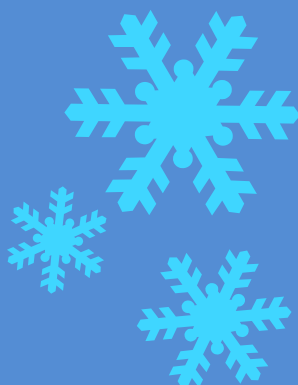


Číslo : 2

Ročník: IX.

Školský rok : 2010/2011

Redakčná rada: Mgr. Jana Wladárová
PaedDr. Katarína Marčeková
Kristína Hujčíková
Boris Nemec
Nicole Bičianková
Martina Rigóová
Dominik Hujčík



Príspevky autorov neprešli jazykovou úpravou!

Namiesto úvodu

*Svet je striebrom posypaný,
v tichu počuť cvengot saní.
Jedľa v lese šepoce:
„Prichádzajú Vianoce.“*



*Vianoce sa blížia ako každý rok,
v celom dome robím vzorný poriadok.
Čistotou sa lekne dlážka, polica,
a v kuchyni krásne vonia škorica.
Na stromčeku sa jasná hviezda ligoce,
už môžu prísť opäť krásne a žiarivé Vianoce.*



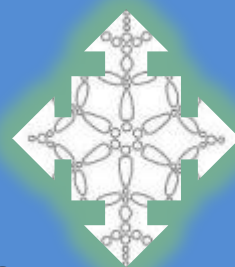
Okienko zážitkov





Zimné radovánky

Keď napadne sneh všetky deti sa tešia von. Využite to a pustite sa celá rodinka do športových aktivít, ktoré vám prinavrátia nielen stratenú kondičku, ale i radosť z pohybu na čerstvom vzduchu.



Nie je lepšia zábava, ako sa riadne vyšantiť na sánkach či boboch na zasnežených kopcoch. Tí odvážnejší by sa určite mohli priučiť aj typickým zimným športom a vyskúšať aj korčule alebo lyže.

Pre všetky pohybové aktivity však platí to isté. Musíme dbať na bezpečnosť a dobré oblečenie. Tak veselé šantenie.



Deň zdravej výživy

7.december na našej škole bol dňom zdravej výživy. Hneď ráno žiačky Anička , Erika, Lucia, Ivetka a Šteška pod vedením pani učiteliek Bottovej a Gonovej začali pripravovať nátierky a čaj. Prichystali desiatu pre ostatných spolužiakov, ktorí sa zatiaľ oboznámili so základmi zdravej výživy prostredníctvom prezentácie, ktorú si na tento deň pripravila pani učiteľka Mištinová. Po skončení prezentácie deti ochutnali obložené chlebičky s čajom.

... a ak Vám pomazánky chutili, môžete si ich pripraviť podľa nasledovných receptov:



Falošný homár

Potrebujeme: 1 mrkva, 1/2 zeleru, 100 g syru tehla, 1 biely jogurt, 2 lyžice majolky, citrón.

Postup práce: Nastrúhame mrkvu a zeler a pokvapkáme citrónom. Pridáme nastrúhaný syr, jogurt a majolku. Zamiešame a podávame so sendvičom.

Mrkvová nátierka



Potrebujeme: mrkva, syrokrem, 3-4 lyžíc tatárskej omáčky.

Postup práce: Mrkvu nastrúhať na strúhadle nie príliš na hrubo - čiže stredne, pridať tatársku, syrokrem, na natierať na pečivo alebo chlebičky z hriankovača.



Nátierka z kyslej kapusty

Potrebujeme: Sáčok kyslej kapusty (najlepšia je červená), 200 g tvrdého syra, biely jogurt, majolienka, korenie, pór.

Postup práce: Kapustu pokrájame, nastrúhame k nej tvrdý syr, kto chce môže pridať nadrobno nakrájaný pór. Zmiešame s bielym jogurtom a majonézou, okoreníme. Podávame ako šalát s bielym pečivom alebo ako podklad na chlebičky.

p. učiteľka Gonová

Zima v ŠKD

Neviem ako Vy, ale my v ŠKD sme sa nevedeli dočkať toho nášho snehu, tak sme si ho zatiaľ vyrobili v triede z papiera v podobe rôznych vystrihnutých snehových vločiek, ktoré sme potom nalepili na okná a čakali kedy perinbaba uvidí naše znamenie, že túžime po snehu. Všetko sme tak mali zasnežené-zimné, ale len v priestoroch ŠKD. Čakanie sme si skrátili hrou na pátračov pokladu, čím sme si užili aj posledné teplé dni čo tu boli a aj prekutrali všetky zákutia na našom školskom dvore-odporúčame bola to zábava.

Až jedného dňa „hurááá“ padali tie pravé snehové vločky. Tešili sme sa ako malé deti-ako Vy ;). Hneď sme zahájili veľkú guľovačku. A na druhý deň, keď sneh stuhol a už nás ním tak prudko perinbaba neohadzovala, začali sme stavať snehuliaka. Po tomto náročnom stavaní sme sa nahrnuli do triedy a relaxovali vyrábaním vianočných ozdôb-anielikov a reťazí, lebo ozdobovanie vianočného stromčeka sú tiež najlepšie veci na zime a samozrejme aj samotné vianoce a darčeky.



Denisa Kaczorová

Pozrite, čo dokážeme!

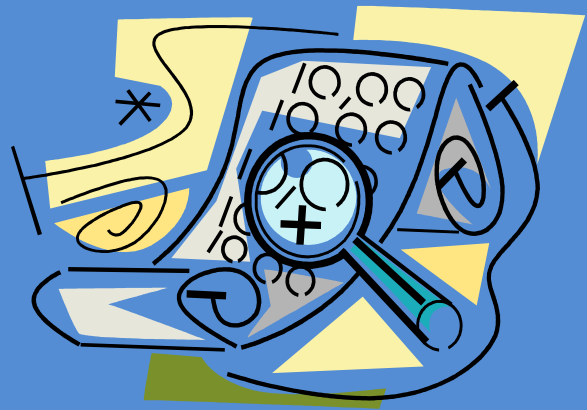
Vyšívané vianočné pozdravy

Na malý výkres sme si ceruzkou nakreslili motív vianočného pozdravu. Obrázok sme obkreslili s fixkou. (Motív môže byť: zvonček, vianočná guľa, kostolík, balíček, sviečka s vetvičkou a pod.) Potom sme po obvode obrázka ihlou prepichli dierky a mohli sme začať s vyšívaním. My sme použili bavlnky na vyšívanie, ale môžu sa použiť aj zvyšky vlny. Na niektoré obrázky sme pripli aj mašličku. Nakoniec sme na pozdrav napísali vianočné želanie.

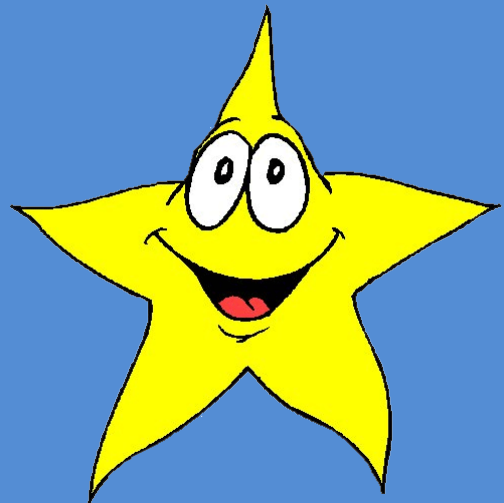


Žiaci 3. triedy

Mgr. Katarína Horská



OKIENKO DO DUŠE



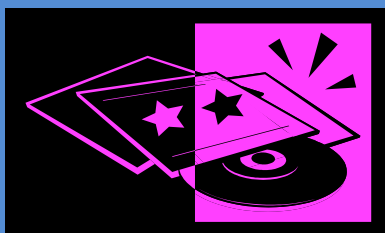
Diskotéka, diskjockey, diskotekár

-Ahoj mami! Do videnia, stará mama! Idem na diskotéku – zašteboce Eva medzi dverami. Letí, lebo diskotéka sa začína o piatej a už je o desať minút päť. Nepočuje už ani mamino : - Dobre, ale o ôsmej nech si doma!



Stará mama sa čuduje : - Kamže to tá Eva ide? Na diskotéku? A či sa dá na diskotéku ísť?

Stará mama je vzdelaná a vie, že diskotéka je čosi podobné ako bibliotéka, teda že je to zbierka gramofónových nahrávok, tak ako bibliotéka zbierka kníh čiže knižnica. Ba vie i to, že diskos je po grécky doska, biblion kniha .



Stará mama má však jednu „chybu“. Je zo starej – generácie, žije tak trochu v minulých časoch a nejako jej ušlo, že dnešní mladí ľudia dali slovu diskotéka úplne iný význam.

Význam, ktorému sa jazykovedci síce bránia, ale asi neubránia, pretože slovo diskotéka vo význame stretnutia pri hudbe – reprodukovanej čiže počúvanie a tancovanie je medzi mládežou veľmi živé – ale o tom istotne vieš viac ako ja, hoci som iba stredná generácia.

V súvislosti s diskotékou sa používalo aj slovo diskjockey. Ním sa označoval ten , kto zostavuje repertoár diskotéky, čiže vyberá hudbu a povie čo –to aj o spevákovi, skladateľovi, hudobníkoch. Takže prajem vám príjemnú diskotéku a veľa dobrej zábavy !

p.uč. Struhárová a žiaci IX. triedy

História vianočných pozdravov.



Vianočné pohľadnice si každoročne posielame asi všetci. Aj keď dnes začínajú prevažovať virtuálne e-cards posielané mailom, aj naďalej radi dostávame obyčajné papierové obrázky.

Posielanie vianočných blahoželaní sa začalo vo Viktoriánskej ére vo Veľkej Británii. Hoci existovali tlačené obrázky z drevorezov s náboženskou tematikou už v európskom stredoveku, prvú skutočnú pohľadnicu navrhli a vytlačili v roku 1843 v Londýne. John Callcott Horsley britský maliar, nakreslil vianočné blahoželenie na žiadosť svojho priateľa Sira Henryho Colea (prvý riaditeľ Victoria and Albert Museum).

V roku 1843 vytlačili 1000 kusov a ponúkli ich na predaj v Londýne. Boli ručne kolorované. Obrázok predstavoval oslavujúcu rodinu a pod obrázkom bol nápis: Veselé Vianoce a šťastný nový rok. Slovenské slovo Vianoce má zrejme súvislosť s nemeckým slovom Weihnachten (z germánskeho „in der wihen nahten“ - vo svätých nociach).

Vianočné sviatky sú v mnohých krajoch a krajinách oslavované. Napriek tomu, že je zmysel rovnaký, forma slávania sviatkov sa líši. Deti sa tešia z darčiekov všade rovnako, nech už im ich priniesol Santa Claus, veľký Ukko, Pere Noel, monsieur Chaland, Christkind, trpaslík Nisse, dedo Mráz či Ježiško. Všade sú to sviatky rodinné, radostné a plné očakávania.



Všetkým Vám želám radostné a pokojné prežitie vianočných sviatkov

Šuleková

Vianoce vo svete



Vianočný čas pokoja, mieru, lásky a tajomstiev patrí k najkrajším sviatkom celého roka. Nie je to tak od nepamäti, ba ani na celom svete rovnako. Vianoční poslovia prichádzajú, prilietajú, šplhajú sa či spúšťajú rôznymi cestami, na osobitých dopravných prostriedkoch, v rôznom čase a v jedinečných podobách. Od 6. decembra do 7. januára však navštívia všetkých dobrých ľudí. Niekde je to Ježiško, inde Santa Claus, Traja králi, v Taliansku je to dokonca čarodejníca.

Vo **Francúzsku** je dobrým vianočným duchom **Père Noel – otec Vianoc**. Chodí vždy v bielom, darčeky dáva do topánok alebo ich necháva za pecou či pri krbe. Niekde priväzujú darčeky dlhými stuhami na vetvičky stromčeka a deti veria, že im ich daroval dobrý stromček.



Nórsky otec Vianoc sa oblieka do červených nohavíc, kožuška, vysokých topánok a čiapky lemovanej kožušinou. Darčeky schováva do drevákov a často ho sprevádza vianočná koza, pre ktorú by mali deti prichystať lahôdku – nevymlátenú ovsenú slamu.



V **Dánsku** nazývajú obdobie Vianoc Oslavou sviečok. Zapaľujú ich všade. **Vianočný posol** chystá vtipné prekvapenia, zabalené do viacerých krabíc alebo do niekoľkých vrstiev vianočného papiera. Drobné darčeky a sladkosti sa vešajú na stromček.



Vo **Fínsku** roznáša darčeky **veľký Ukko**. Nosí dlhé biele fúzy, vysokú čapicu s rolničkou a červený kabátik. Pomáhajú mu škriatkovia v kabátikoch lemovaných bielou kožušinou. Zlé deti vraj odnášajú do svojho ľadového kráľovstva.

Švédsky Ježiško berie na seba občas podobu vianočného capa, ktorý má rohy ozdobené červenou stuhou. Pôvod má vraj v postave mikulášskeho čerta. Niekde nadeľuje darčeky **vianočný škriatok Jultomten**, pre ktorého chystajú pred dvere misku s kašou.

V **Taliansku** býva vianočná nádielka až 6. januára. V noci pred tým lieta **trojkráľová čarodejnica La Befana** na metle v povetrí a hádže darčeky do domov komínom. V žiadnej domácnosti nesmú chýbať jasličky.



Dôležitým patrónom v **Grécku** je sv. Mikuláš, ktorý má ochraňovať námorníkov na rozbúrenom mori. Darčeky rozdáva až na Nový rok **svätý Vasilis**.

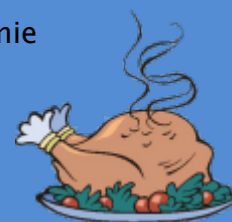
V **Španielsku** prichádzajú **Traja králi**, ktorí síce oslavujú sviatok až 6. januára, ale darčeky nadeľujú na Štedrý večer.

V **Nemecku** deti dostávajú už na začiatku decembra adventné kalendáre s peknými obrázkami a čokoládou pod každým z nich. Každý deň otvorí jedno okienko, posledné na Štedrý večer. Darčeky pod vianočný stromček dáva **Ježiško**, ktorého sprevádzajú anjeli, na severe je to **Vianočný duch**. Má hrdzavé vlasy aj fúzy, nosí plášť s kapucňou a cestuje na osedlanom divokom vetre. Niekedy vraj unášal neposlušné deti vo vreci.



Anglicko a Amerika

Tu sa slávia Vianoce veľmi podobne. Do príbytkov nosí darčeky **Santa Claus**. Nikdy neprichádza dvermi. Kto chce dostať darček, musí zavesiť do komína, na krb, na kľučku dverí alebo okna čistú ponožku. Nad dvere nesmie zabudnúť zavesiť imelo. V noci pred prvým vianočným sviatkom lieta na obrovských saniach ťahaných sobmi Santa Claus a komínom nadeľuje darčeky. Na vianočnej oslave nechýba plnená morka a puding.





V **Rusku** sa slávia Vianoce až ráno 7. januára. Deti veria, že darčeky im nosí **dedo Mráz so Snehulienkou**. Tí, ktorí nechcú tak dlho čakať, nájdu darčeky pod krásne vyzdobenou jedličkou už na Nový rok.



V **Austrálii** vrcholí v decembri leto a deti si užívajú prázdniny, najčastejšie na pobreží oceánu, kde spolu s rodinou trávajú Vianoce. Oslava má formu pikniku pod holým nebom, nesmú chýbať farebné balóny. Stromčeky majú umelé alebo zasadené v kvetináči.

Uspokojiť sa musia s umelým snehom. **Santa Claus** chodí na pláže, surfuje alebo sa plaví na lodi a rozdáva darčeky.

V **Mexiku** nahrádza vianočný stromček *pinata* – hlinený džbán na vodu, veľký ako sud na kapustu. Je obalený papierovým límcom a perím. Pripomína vykúteného moriaka alebo prejedeneho páva. Dospelí ho naplnia až po okraj hračkami a zavesia na rám dverí. Deti sa snažia drevenými palicami džbán rozbiť, aby sa darčeky vysypali a mohli si vybrať, čo sa im páči. Mexické oslavy vianočných sviatkov patria k najveselším a najhlučnejším v kresťanskom svete.

p. učiteľka Borovičková



Vianočné zvyky na Slovensku

- Zimné obdobie, najmä december, má svoje čaro, ktoré vynikne v sviatočných radovánkach. Tešia sa im najmä deti, počítajú dni a noci, kedy príde Mikuláš a vytúžené chvíle pod jagajúcim sa vianočným stromčekom...
- Pred Vianocami v spomienkach sa často vraciame do bezstarostného detstva. Vynorí sa nám obraz rodnej obce, malé učupené domčeky, zasypané snehom. Áno, v tom čase veru boli ozajstné zimy, nie ako dnes. V mysli sa vynoria izbičky s jednoduchým vyrezávaným nábytkom, ožijú dlhé zimné večery. Skromne zariadenej izbe a kuchyni dávala osobitý ráz petrolejová lampa, ktorá umocňovala pohodu pokojného večera. Pri nej sa vyšívalo, driapalo perie, spievalo a rozprávalo. V kuchyni vládlo pološero, aby sa nespálilo veľa petroleja. Zvláštnu náladu vyvolával aj ohník praskajúci v hliníkovej peci, v ktorej sa piekli chutné koláče, zemiaková baba, kapustníky a voňavý chlieb.
- Vianoce a celé predvianočné obdobie boli voľakedy obdobia rôznych zvykov, ktoré dnes už našim deťom pripadajú ako rozprávky.
- Kresťanské vianočné koncom novembra, po bol vyhlásený adventný pred Vianocami sa volalo spoločné zábavy, svadby,
- Starostlivé gazdinky vydrhli varešky, nesmela na nich Maslom a masťou sa počas pôstu šetrilo. Jedli sa najjednoduchšie jedlá, bez mäsa.
- Na raňajky sa pil šípkový, lipový, kamilkový čaj a suchý chlieb, alebo potreť maslom.
- Na obed polievka z fazule, hrachu alebo šošovice. Varili sa aj celé zemiaky a halušky.
- Na večeru boli zväčša pečené zemiaky bez masti, ku ktorým podávali kyslú sudovú kapustu. Deti veľmi obľubovali kukuričnú kašu a perky.
- Dôležitým pokrmom dlhých zimných a pôstnych dní bolo aj ovocie. Nechýbalo nikde a jeho zásoby boli značné, veď v jesenných mesiacoch zbierali slivky, jablká, dule, v lese trhali šípkové trnky, maliny a čučoriedky, aj rôzne liečivé byliny a huby. Niektoré z nich sušili, ale väčšinou z nich varili lekvár.
- Radosť z toho mali najmä deti. Lebo spoločne čistili slivky, maliny a nemuseli ísť skoro spať. Pritom sa rozprávala a spievalo.
- Mikuláš
- Prvým zimným sviatkom bol Mikuláš.
- Po dedine chodil Mikuláš. Bol oblečený ako biskup, v ruke mal zvonec a tým oznamoval svoj príchod.
- Deťom rozdával orechy, jablká a tým zlým, ktoré nechceli poslúchať a nepomodlili sa, dal cesnak, čierne uhlie alebo zemiak.



sviatky sa vlastne začali Kataríne a na Ondreja, keď pôst. Štvortýždňové obdobie Advent. Vtedy boli zakázané nesmelo sa ani tancovať. všetky hrnce, rajnice, ostat' ani masťná škvrnka.

Lucia

- Trinásteho decembra je Lucie. Ani tento sviatok neostal bez povšimnutia.
- Dievčatá, zväčša dievky, sa zahalili do bielych posteľných plachiet, do ruky vzali kríž a tak chodievali po dedine. Kam vošli, tam si pozreli, či je kríž na stene a vo sväteničke svätená voda. Všetci domáci sa museli pomodliť Otčenáš. Lucii dávali múku, vajcia, mak, orechy a lekvár.
- Z pozbieraných surovín potom upiekli koláče, ktoré dievky zjedli spolu s mláďencami. Tí sa mohli presvedčiť, či sú súce na vydaj!
- V deň Lucie ženy odrezali vetvičky z broskyne a mandle a postavili ich do vody. Do štedrého dňa museli rozkvitnúť, lebo s nimi sa chodilo vinšovať.
- Tiež zasiali do pohára žito a jačmeň, ktoré do Vianoc vykličili a narástli. Vtedy ich položili na sviatočný stôl alebo zobrali do kostola k betlehemu.
- V deň Lucie sa celú noc Mládenci vystrájali v ten skúpy ľudom. ho pod strechou na nespalo. Dedina bola na nohách. večer kúsky, najmä bohatým s Napríklad zobrali voz a zložili povale.
- Dievky zase o polnoci ktorej strany sa ozve vychádzali von a počúvali, z tú stranu sa vraj vydajú. brechot a štekane psa lebo v
- Po Lucii boli už na prahu Vianoce.
- Deň pred štedrým večerom sa zo sýpky priniesla múka zo žita, aby bola teplá a cesto dobre kyslo na chlieb a koláče. V ten večer sa musela navariť aj huspenina.
- Na druhý deň, len čo začalo svitať vstal gazda aj gazdiná, lebo roboty a povinností bolo až-až. Gazda išiel vinšovať šťastie po celý rok.
- Gazdiná nesmela z domu odísť. Musela napieť čerstvého chleba, koláčov a pripraviť večeru.
- Cez deň sa držal pôst, ale vinšovníkom zato mohla naliať kalíštek páleného.
- Keď sa gazda vrátil domov, vystrojil stromček, borovicu alebo jedličku, do slávnostného rúcha. Ozdoby boli skromné: sviečky, slamené hviezdčky, pozlátané orechy, klásky z jačmeňa, oplátky a jabĺčka. Potom stromček zavesil na hradu do rohu izby.



Vianoce

- Deti boli vzrušené a netrpezlivé, kedy už príde dlho očakávaný Ježiško.
- V dome sa nesmel svietiť, kým nevyšla prvá hviezda. Keď sa tak stalo, gazda vonku zapálil sviečku a držiak ju v pravej ruke, vošiel dnu a zavinšoval.
- Po vinšovačke gazdiná položila na lopatku sušenú kytičku a na to uhlie. S tým pokadila celý dom, dvor a stajňu, aby ich obišla choroba a nešťastie. Potom

trojkráľovou svätenou vodou posvätila dom a celé gazdovstvo.

- Čaro Štedrého večera zdôraznilo aj to, že sa zišla celá rodina, na čele so starými rodičmi.
- Po obradoch všetci zasadli k slávnostne prestretému stolu a spoločne sa pomodlili za živých a mŕtvych. Po modlitbe otec rozkrojil jablko na toľko častí, koľko ľudí bolo okolo stola. Každý musel zjesť svoj diel, aby bol zdravý.
- Ochutnali sa aj orechy a oplátky a medom, aby všetci držali v dobrom i zlom a aby mali pokojný a sladký život.

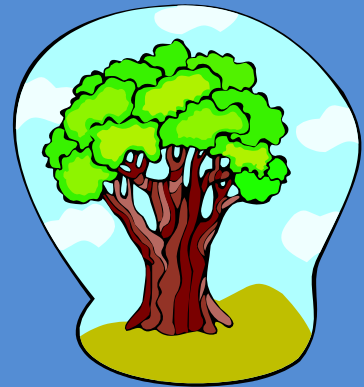
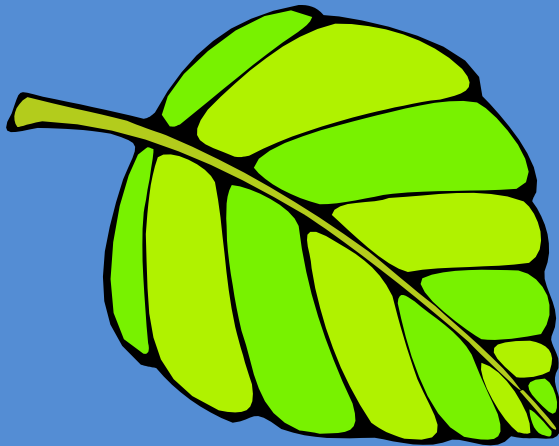
Štedrovečerná večera

- Štedrovečerná večera bola skromná a jednoduchá, bez akéhokoľvek vyprážania.
 - Bola to paradajková, vínová alebo rybacia polievka. Rybu mávali len bohatší dedinčania.
 - Po polievke nasledovali perky s lekvárom a pupáky s mliekom, posypané makom.
 - Vianočné otrusenky, kosti z ryby, šupky jablák a orechov sa po večeri pozbierali a odložili. Keď bola veľká hrmavica, vtedy ich gazdinky alebo dievky zapálili, aby odohnali od domu všetko zlé.
 - Deti sotva vedeli vyčkať darčeky. Neboli také hojné ako dnes.
 - Pre dievčatká matky zošili bábiky z handier a chlapcom vykresali zručnejší otcovia vozíky a koníky. Deti sa tešili aj sušeným plámkam a slivkám.
- Osvetlené domčeky na južnom Slovensku mali v ten večer osobitý ráz. Ticho večera len občas prerušoval štekot psov.
- V rodinnej nálade pod oknami zazneli piesne koledníkov .
 - Na polnočnú svätú omšu išli všetci spolu. Výnimkou boli len malé deti a chorí.
 - Na prvý a druhý vianočný deň chodievali ľudia vinšovať.
 - Na Štefana chodili po dedine aj pastieri - betlehemci v nevšednom oblečení. Na hlave mali baranicu, v rukách plieškami ukutú palicu, ktorou búchali o zem. Ozývali sa aj zvončeky, takto dávali najavo, že idú.
 - Cengot a búchanie zneli ako pieseň pokoja a mieru. V domoch vyrozprávali narodenie Ježiška a jednotlivé a spoločne zarecitovali aj riekanky.

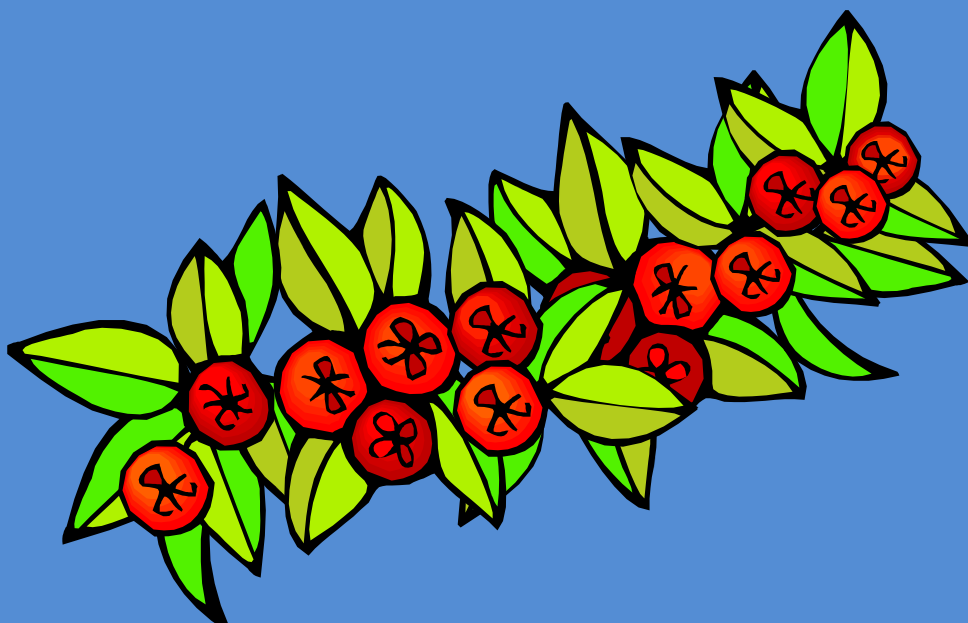


Koniec...

- Zimné radovánky sa skončili Silvestrom a vítaním Nového roka. V tomto období prebiehali zakáľáčky, sviatok celej rodiny.
- Začali sa plánovať aj svadby a spoločné tance a očakávať veselé fašiangy.
- Zimné zvyky a tradície našich predkov sa líšili samozrejme, podľa krajov a charakterizovali vtedajšiu dobu



Eko okienko



Voda

očami siedmakov

Sme doslova obklúčené vodou. Viac než 70 % zemského povrchu zaberajú moria a oceány. Navyše 10 % pevniny - územie veľké asi ako Južná Amerika - pokrýva voda vo forme ľadu. Na Zemi však takmer nijaká nová voda nevzniká; tá, ktorá padá z oblohy v podobe dažďa, padala už miliónkrát v minulosti a spadne ešte nespočetne mnoho ráz v budúcnosti. Voda je v nekonečnom kolobehu: dažďová voda steká z pevniny do morí, mení sa na vodnú paru, vytvára oblaky, no a napokon opäť padá v podobe dažďa. Voda má pre našu planétu a jej obyvateľov nesmierny význam. Potrebujú ju všetky rastliny a živočíchy; život na Zemi sa rodil práve v moriach. Rieky a moria tisícky rokov modelujú krajinu tým, že vymieľajú kaňony a morské útesy; ľadovce zasa vyhlbujú údolia. Ľudia potrebujú vodu v domácnostiach, továrňach i pri poľnohospodárskych prácach.



Všetky rastliny a živé bytosti vrátane človeka pozostávajú z prevažnej časti z vody a sú od nej úplne závislé. Voda tvorí viac ako dve tretiny ľudského tela. Musíme ju denne prijímať, aby sme nahradili jej úbytok spôsobený močením, potením a dýchaním. Nik nemôže prežiť bez vody viac ako štyri dni.



Kevin Bogdán

Voda

Často hovoríme "voda - znamená život". Voda pokrýva takmer 71 % celého zemského povrchu. Celkové množstvo vody na zemi vo všetkých formách sa odhaduje na 1500 miliónov km³. Len 2,6 % z celkového množstva vody je voda sladká. Z toho ide predovšetkým o vodu viazanú v ľadovcoch polárnych oblastí a hôr. Iba 0,27 % sladkej vody je vhodnej pre výrobu pitnej vody!

VODA je zlúčenina bohatá na všetky živé organizmy. Je základom biologického vývoja a je potrebná pre rozvoj vitálnych funkcií každého živého tvora. U dospelého jedinca voda predstavuje 60% hmotnosti tela (tj. 45 kg u osoby vážiacej 75 kg) a jeho denná potreba, pri odpočinku, vychádza na 30–40 ml/kg hmotnosti tela. Je známe, že smäd sa znáša horšie než hlad.

VODA je prameň života a má významný vplyv na zdravie organizmu. VODA je základná zložka všetkých našich buniek.



Mário Polakovič

Rozprávková voda

Voda je zázračná vec

Čarovný dar stvorený pre tento svet. Je darom života, uhasením smädu, páľavy, ohňa. Tvorí viac ako 3 štvrtiny nášho tela, sme s ňou veľmi tesne spojený, sme z nej.

Zázračné sú aj fyzikálne vlastnosti vody

Studená aj teplá sa drží na povrchu. Najťažšia je, keď má 4 stupne a to umožňuje vodným stvoreniam prežiť v nej aj v zime. Doteraz neprebádané sú však jej životodarné, rozprávkové vlastnosti, jej schopnosť ovplyvňovať život a rast živých organizmov. Zdanlivo čistá, priehľadná **voda dokáže usmrtiť** a zelenkavá alebo ílovo mútna **voda dokáže liečiť**. A nie je to len tým, čo obsahuje. Rovnaká voda, vystavená pôsobeniu rôznych zariadení alebo ľudí môže pôsobiť životodarne aj život obmedzujúco. Napríklad voda rozpúšťajúca sa z ľadu a pred varom obsahuje menej plynov a má síce oveľa lepšie rozpustné vlastnosti ale pre živé organizmy je nevyhovujúca. Z tohto dôvodu sa kvalitné čaje nikdy nezalievajú vriacou vodou. A naopak s tohto dôvodu sa očistný čaj z prasličky varí dlho, aby sa doň vylúhovalo, uvoľnilo a v ňom rozpustilo čo najviac podporujúcich látok.



Živá a mŕtva voda

Ľudia už veľmi dávno prišli na to, že vlastnosti elektrolyticky upravenej vody sa dajú využívať na liečenie. Voda sa elektolýzou rozdelí na kyslú a alkalickú. Kyslá obsahuje ťažké ióny a pôsobí proti životu. Okrem iného obsahuje aj tzv. "ťažkú" vodu, ktorá sa dá použiť pri ovplyvnení rakoviny. Naši predkovia ju nazývali **mŕtvou vodou**. Používali ju na opláchnutie zranených miest, pre jej zázračné vlastnosti ju používame na dezinfekciu. Naopak alkalická, **živá voda**, pôsobí neuveriteľne, zázračne hojivo. Odkiaľ sa to dostalo do rozprávok, kto poznal v našej dávnej histórii tieto tajomstvá sa môžeme len dohadovať. Isté je, že naši predkovia vedeli aj bez používania počítačov a moderných technológií využívať zázračné sily vody a prírody tak, že im to môžeme závidieť. Možno by sme mohli aj my niečo urobiť, aby sa to neopakovalo.



Zázračná voda

Vedeli a rovnako vedia priamo vodu ovplyvniť aj ľudia a ostatné živé bytosti. Veľa sa dnes hovorí o zázračnej vlastnosti vody pamätať si. Ľudia sa ju naučili využívať okrem iného v homeopatickej liečbe. Dobrý, dobroprajný človek, inak ovplyvňuje svoje okolie ako namosúrený, zloprajný, o tom asi netreba nikoho presviedčať. Prečo by teda voda v nás, tak ako i voda mimo nášho tela, ako všetko okolo, nereagovala na svet a vzťahy okolo nás?

Vo filme, "čo vlastne vieme" sú krásne fotografie reťazcov vody jedného japonského vedca. Porovnávajú bežnú vodu z jazera s vodou ovplyvnenou rôznym spôsobom. Jedna z nich je posvätená mníchom. Je krásna, zázračná. Želám si, aby sme mali všetci na celej modrej planéte dostatok tejto zázračnej tekutiny.



Marián Rigo

Dažďové pralesy



- Dažďové pralesy ma zaujali najmä svojou pestrosťou rastlinstva a živočíšstva.

- Dažďové pralesy majú dôležitú úlohu pri udržiavaní kyslíkovej rovnováhy atmosféry. Napriek tomu sa v dnešnej dobe ničia neuveriteľne rýchlym tempom pre drevo, iné pre pôdu, ktorá je však len málokedy vhodná na poľnohospodárske účely a tak jediným výsledkom sú navždy zničené lesy. Cieľom tamojšej vlády sú siete diaľnic a centrá priemyselnej výroby. Ročne sa vyťaží min. 4 500 000 ha pralesa.



- Aj keď tieto lesy pokrývajú len 6 % z celkového povrchu Zeme, sú domovom pre približne 70 % **všetkých** organizmov našej planéty.



- Tropický dažďový prales je najproduktívnejší a najkomplexnejší ekosystém na svete.

- Dažďovými sa nazývajú preto, lebo v nich každoročne spadne 4-8 m vlahy. Prší tam každý deň. Prales je les, ktorý ľudia ešte nevyrúbali alebo nezmenili. Prostredie v ňom je unikátne, nedá sa umelo obnoviť alebo vytvoriť, ak raz už bolo zničené (neobnoviteľný ekosystém).

- Existujú už približne 60 miliónov rokov.

- Osídlenie: Tieto oblasti sú prevažne riedko zaľudnené. Človek sa tu musel naučiť žiť spolu s dažďom, ktorý neprináša len vlahu, ale môže spôsobovať časté povodne napr. v Indii, Bangladéši a inde.



Kevin Bogdán a Mário Polakovič



Medveď hnedý

Medveď hnedý je veľké, silne stavané zviera. Má hustú srst' najčastejšie farby hnedej, ktorá môže mať odtiene červenej, čiernej či striebistej farby. Končatiny majú zakončené silnými pazúrmí.



Typickým životným prostredím medveďa sú oblasti zmiešaných a ihličnatých lesov stredných a vyšších polôh. Jeden medveď potrebuje pre svoj život územie veľké niekoľko desiatok km štvorcových. Aj keď je medveď po väčšiu časť roka samotár, v tej istej oblasti sa obvyčajne vyskytuje viac jedincov. Dospelý samec meria až 2 metre a môže vážiť 200 - 300 (350) kg, samice sú asi o tretinu menšie.

Medveď sa do brlohu na zimný spánok ukladá v novembri až decembri. Zimuje na neprístupných miestach, pod vývratmi stromov, v skalných puklinách a jaskyniach. Zo spánku sa však občas môže prebudiť.

V januári vrhne medvedica v brlohu 1 až 3, výnimočne 4 až 5 mláďat. Tie potom zostávajú s medvedicou 1,5 až 2,5 roka. Medvede vychádzajú z brlohu vo februári až apríli, v závislosti od dostatku potravy, počasia a charakteru lokality. Pária sa v máji až júli.

Hoci medveď patrí medzi šelmy, nie je dobrým lovcom. Postupne sa stal všežravcom, pričom 80-90% jeho potravy tvorí rastlinná zložka. Na jar je to tráva, byliny, ale aj uhynuté zvieratá. V lete aj na jeseň je medvedia potrava pestršia. Obsahuje čučoriedky, maliny a iné ovocie, bukvice, žalude, mravčie a osie larvy. Niektoré jedince navštevujú včelíny, polia, skládky odpadu či napádajú dobytok.

Na Slovensku je najviac medveďov hnedých v lesoch v pohoriach Malej Fatry, Veľkej Fatry, Nízkych Tatier, Západných a Vysokých Tatier a Poľany. Ich počet sa odhaduje na 700- 850 jedincov.

VI. trieda



Okienko zábavy



ZIMNÁ NÁLADA

Zima k nám už prišla a asi to myslí vážne. Padá sneh, mrzne, líčka máme vyštípané počas vychádzok a môžeme sa učiť zimné riekanky:

Postavím si snehuliaka na najvyššom vršku

Postavím si snehuliaka z bielučkého snehu

Jedna guľa, druhá guľa, tretiu na vrch dám

A už stojí snehuliachik, a už stojí tam.



Učíme sa aj pieseň: / spievame na melódiu prší, prší/

Sneží, sneží, sneh sa sype

Nezatváraj, mráz nás štípe

Ústa mám od medu,

Chcem ti spievať koledu

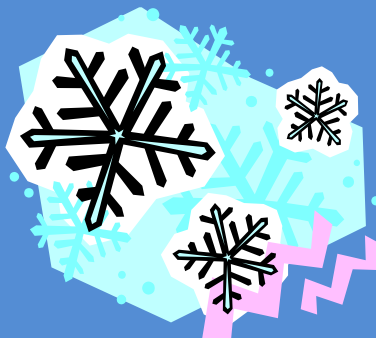


Keď som išiel od Magdule

Stúpam som jej na snehule

Vrzgali, čľapkali

Sivé očka plakali.



Sivé očka, čo plačete

Vari väčší koláč chcete?

Dám vám aj iného

Medovníčka sladkého.



Niečo z vianočných kolied - tradičné aj moderné... ☺

Tichá noc



Tichá noc, svätá noc!
Všetko spí, všetko sní,
sám len svätý bdie dôverný pár,
stráži Dieťaťatko, nebeský dar.
Sladký Ježiško spí, sní,
nebesky ticho spí, sní.

Tichá noc, svätá noc!
Anjeli zleteli,
najprv pastierom podali zvest',
ktorá svetom dnes dáva sa niest':
Kristus, Spasiteľ je tu,
Tešiteľ sveta je tu!

Nežná tvár, lásky žiar
božsky rozsieva v jasličkách tam:
bije záchranná hodina nám
Tichá noc, svätá noc!
v Tvojom zrození, Boh Syn,
Ježiško, Láska, Boh Syn!

Búvaj Diet'a krásne



Búvaj Diet'a krásne, uložené v jasle.
Búvaj, búvaj pachol'a, milostivé Jezul'a,
budeme Ťa kolísať abys mohol dobre spať.

Ježišku náš milý, aby sa Ti snili,
veľmi krásne sny, veľmi krásne sny.

Drozdy a hrdličky, chystajte pesničky,
nech sa Diet'a poteší, na tom našom salaši.
spev škovránka slávika, k tomu pekná muzika.

My budeme s Vami spievať za jasľami
Synu milému, synu milému.

Hory ticho bud'te, diet'a nezobud'te.
Nech si ono podrieme, na slame a na sene.
Aj vy milé fialky, zaváňajte do dial'ky.

Zavejte Mu vône, Pánovi na tróne.

Každý deň budú vraj Vianoce – Lojzo



Slávností bolo, už hádam dost'
každý má svoju pravdu právd.
Čertové kolo, vyliata zlosť
nik nie je zajko ani páv.

Len v dávnych bájkach, víťazí česť
rozum a láska nevinná.
Čoraz viac pravdy, má tvrdá päšť
bude to liečba povinná.

Refrén:

Každý deň, budú vraj, Vianoce
ticho šepkajú, ľudia po vonku.
Už sa nám pozlátko ligoce, čo však ukrýva
iba kamienok či sladkú salónku.

Súhvezdí právo a modrý koč,
čo nám len zriedka zastaví.
Ľudí tak málo na úzku lod',
ktorá má modré zástavy.

3 x Refrén:

Každý deň, budú vraj, Vianoce
ticho šepkajú, ľudia po vonku.
Už sa nám pozlátko ligoce, čo však ukrýva
iba kamienok či sladkú salónku.



Pripravila pre Vás p. uč. Adámková

Vedeli ste, že?



Najdlhšie žonglovanie s loptou trvalo 19 hodín a 30 minút?



Nór Roald Amundsen bol vedúcim prvej expedície, ktorá sa dostala na Južný pól a prvým človekom, ktorý dosiahol oba póly?



Červená paprika obsahuje najviac vitamínu C zo všetkých druhov zelenín. Zelená paprika obsahuje o polovicu vitamínu C menej, ale aj napriek tomu je jeho vynikajúcim zdrojom?



Najhlbšia baňa na svete je 4,2 kilometre hlboká?



Nemecký skladateľ Beethoven mal iba tri roky, keď hral verejne svoju prvú skladbu?



Niektoré austrálske farmy sú také rozľahlé, že farmári používajú na ich obhliadky lietadlá?



Najstarším (a stále existujúcim) mestom na svete je Jericho, nachádzajúce sa na Blízkom Východe pri Jordáne a Izraeli, neďaleko Mŕtveho Mora. Mesto vzniklo 9000 rokov pred Kristom?



Najrýchlejšia frekvencia srdca: srdce netopiera urobí pri najvyššom výkone až 800 úderov za minútu, v čase zimného spánku je to len 16-krát za minútu?



Najväčšia socha koňa sa nachádza v Prahe. Žižkov monument, ako sa volá, je vysoký 9 metrov?



Najrýchlejšie mávanie krídlami: komár 300-krát za sekundu; mucha a včela 200-krát; kolibřík 80-krát.. a napríklad motýľ mlynárik kapustový len 9-krát za sekundu.



Okienko nápadov



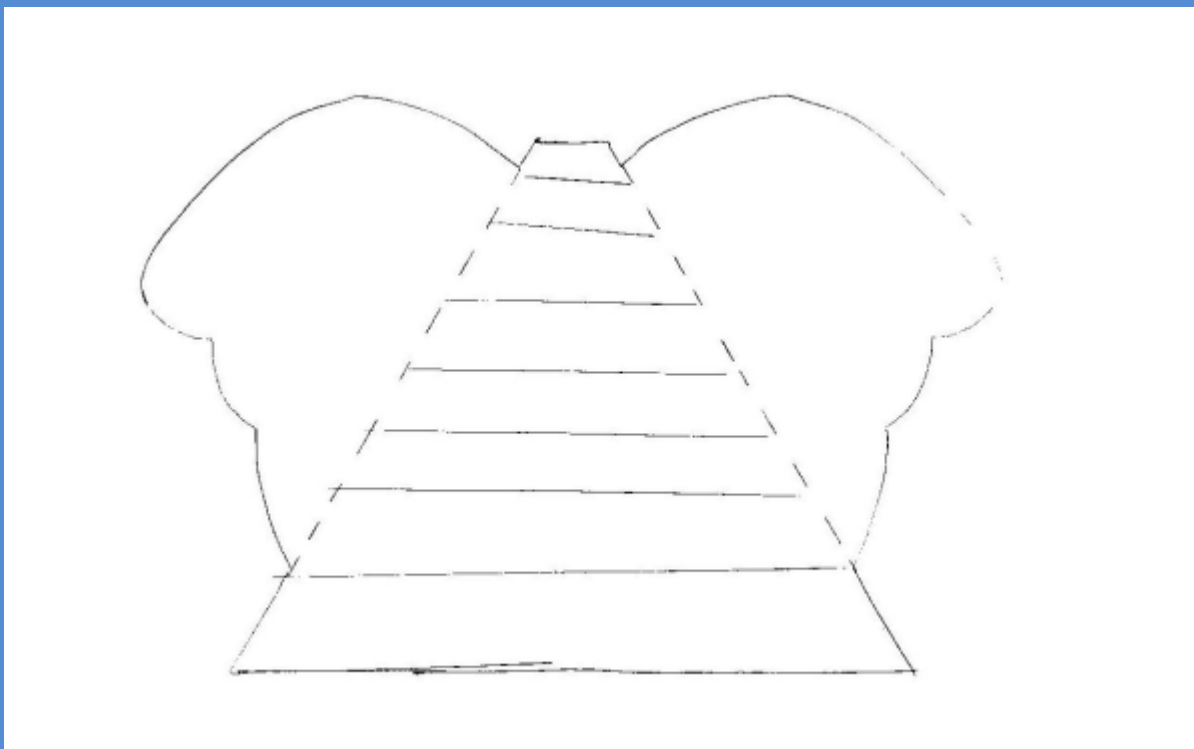
Anjel ŠKD

Pomôcky:

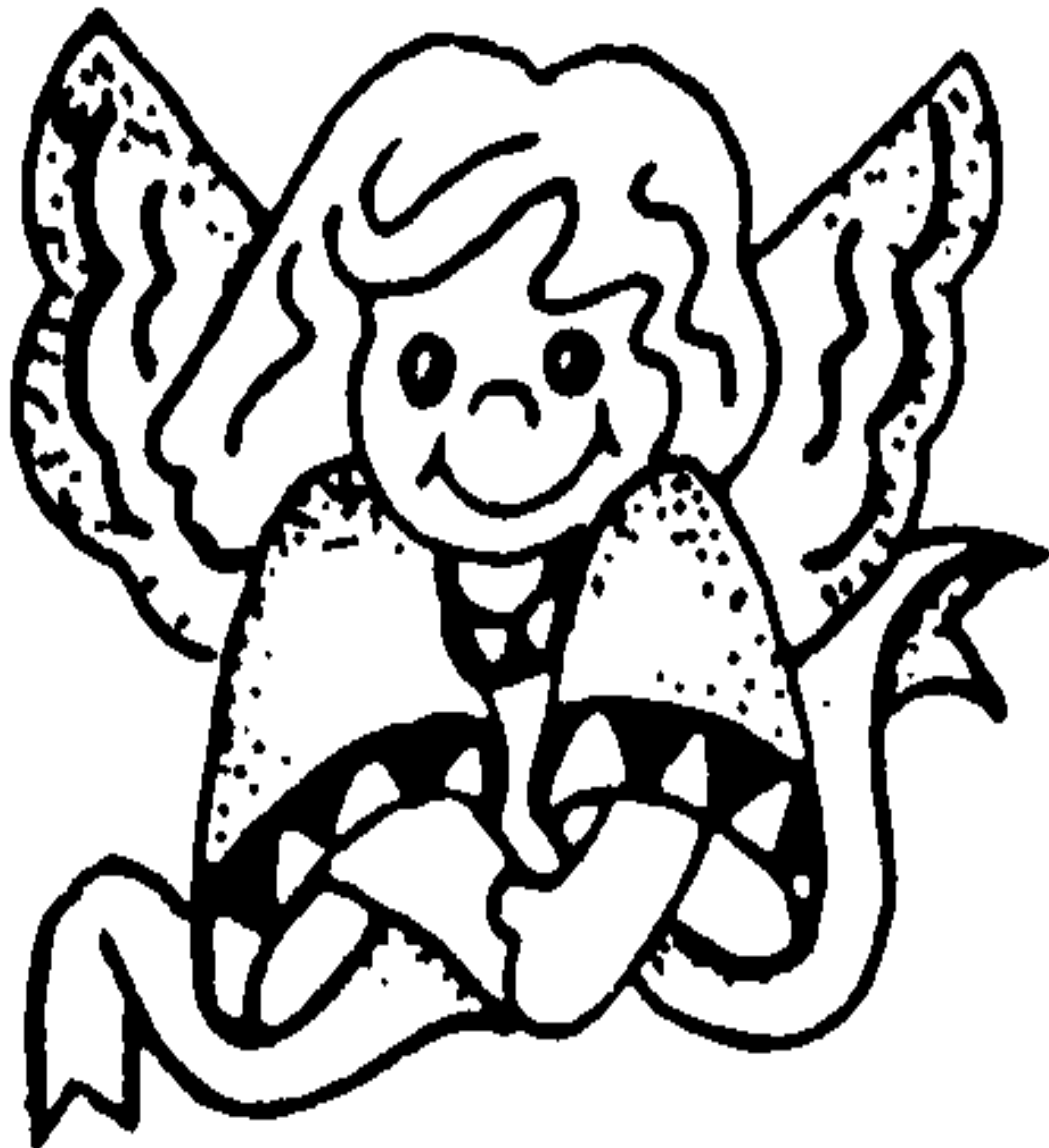
-papier,nožnice,alobal,lepidlo,kúsok drátika,2 gorálky

Postup:

- 1.Vystrihnite si maketu anjelika
- 2.Na vyšráfovanú časť nalepte alobal
- 3.Krídla spojte k sebe, ohnite do predu a strednú časť zlepte
- 4.Omotáme koniec drátika okolo gorálky, ktorú vložíme aj s drátikom do vnútra a potom na vytŕčajúci drátik navlečíme druhú gorálku-hlavičku anjelika
- 5.Drátik na hlavičke zahneme, aby sme naň mohli priviazať nitku na ktorej bude anielik vysieť na stromčeku



Vyfarbi si vianočné omaľovánky:



[HTTP://ROZPRAVKY.WZ.CZ](http://rozpravky.wz.cz)



[HTTP://ROZPRAVKY.WZ.CZ](http://rozpravky.wz.cz)

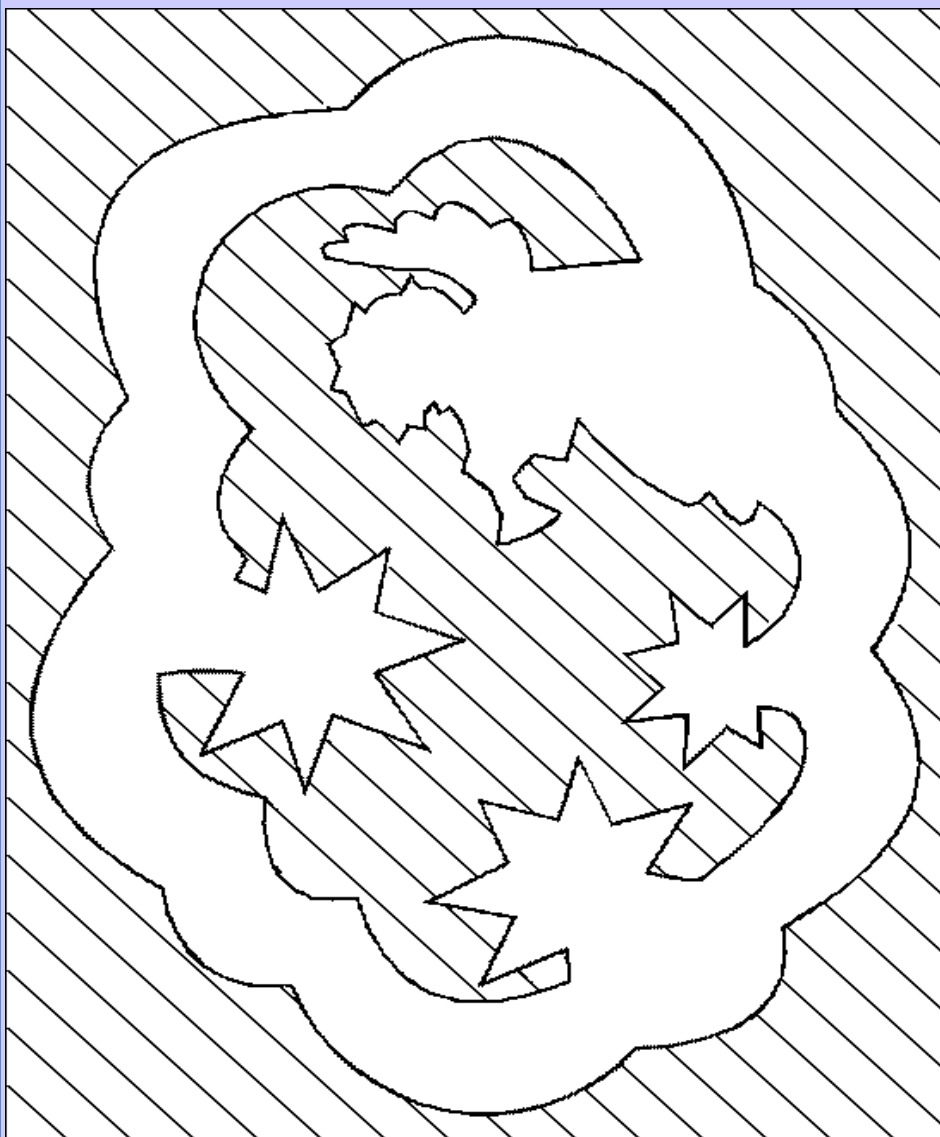
Anjelik na obláčiku

Pomôcky:

- tvrdý papier
- nožnice
- nôž
- lepiaca páska (priesvitná izolepa)

Postup:

1. Vytlačte si obrázok (najlepšie na tvrdý papier).
2. Vystrihnite anjelika s hviezdčkami (šrafovaná časť je nepotrebný zvyšok).
3. Ostrým modelárskym nožom, prípadne malými špicatými manikúrovými nožičkami vystrihnite príslušné otvory.
4. Anjelika prilepte lepiacou páskou na okno.





Okienko k maškrtám



Vianočná šošovicová polievka

Potrebuje:

- 500 g šošovice
- 5 zemiakov
- 2 tégly smotany na varenie
- ocot podľa chuti
- soľ
- bobkový list
- čierne celé korenie
- 3 PL hladkej múky
- cesnak
- olej



Postup:

Šošovicu preberieme, opláchneme, zalejeme vodou a necháme variť. Pridáme zemiaky pokrájané na kocky, bobkový list a 4 celé strúčiky cesnaku. V smotane rozmiešame hladkú múku, prilejeme do polievky, prihodíme korenie, osolíme a povaríme ešte 15 minút. Odstavíme z ohňa a dochutíme octom. Zamiešame a podávame.

Sedliacka kapustnica

Potrebuje:

- 1 kg kyslej kapusty,
- 1 kg údených klobás,
- 50 g sušených hríbov,
- 500 g bravčového mäsa,
- 200 g zemiakov,
- 100 g údenej slaniny,
- 40 g hladkej múky,
- 20 g červenej papriky,
- 400 ml kyslej smotany,
- soľ



Postup:

Do 5-litrového hrnca dáme pokrájanú kyslú kapustu, klobásu, sušené hríby, na kocky pokrájané bravčové mäso, pokrájané zemiaky, soľ, zalejeme vodou a varíme. Uvarenú klobásu vyberieme a pokrájame na kolieska. Slaninu pokrájame na kocky a opražíme, škvarky vyberieme a spolu s klobásou dáme do kapustnice. Do masti zo slaniny dáme múku a urobíme zápražku. Hotovú zápražku zalejeme vodou, pridáme červenú papriku, dobre premiešame a vlejeme do kapustnice. Necháme za stáleho miešania prevariť, ozdobíme rozšľahanou smotanou a podávame s chlebom.

Ružové pusinky

Potrebuje:

80 g veľmi jemne namletých mandlí
120 g práškového cukru
3 bielka
štipka soli
1 lyžica krupicového cukru
štipka ružovej potravinárskej farby
3 lyžice jahodového džemu



Postup:

Rúru zohrejeme na 150 stupňov. V miske premiešame práškový cukor a mleté mandle. Bielka so štipkou soli vyšľaháme elektrickým šľahačom pri strednej rýchlosti na penu. Potom zvýšime rýchlosť, prisypeme krupicový cukor a šľaháme dotuha. Práškový cukor s mandľami a farbivom zapracujeme do snehu. Plech vyložíme papierom na pečenie. Bielym cestom naplníme cukrárske vrečko. Môžeme použiť i silnejšie igelitové vrečko. Do vrečka vystrihneme otvor s priemerom asi 0,5 cm. Na plech vytlačíme kolieska s priemerom asi 3 cm. Medzi každým necháme medzeru, aby sa pri pečení nespojili. Necháme ich chvíľu stáť pri izbovej teplote. Pečieme 15 minút.

Vyberieme z rúry a necháme vychladnúť. Potom pusinky opatrne zoberieme z papiera tenkým ostrým nožom a spojíme po dve trochu marmelády a uchováme v plechovej alebo v plastovej škatuli v chlade.

Pavúkova torta

Potrebuje:

- tortový korpus
- marhuľová marmeláda
- kyslá smotana
- vanilkový cukor
- čokoláda
- pavúk-šablóna



Postup:

Korpus rozrežeme a natrieme marhuľovou marmeládou. Na tú pridáme krém z kyslej smotany a cukru, ktorý sme si pripravili vopred a nechali v chladničke trochu stuhnúť. Priklopíme druhou časťou korpusu a potrieme aj po celom povrchu aj bokoch. Tortu polejeme kvalitnou čokoládou tak, aby pokryla celý povrch. Keď čokoláda zaschne, na povrch torty nakreslíme bielym smotanovým krémom pavučinu. Na kreslenie nám celkom postačí čisté mikroténové vrečko, ktorému opatrne odstrihneme malý kúsok z rožka. Ozdobu - pavúka nemusíme samozrejme používať živého. Celkom postačí atrapa z hračkárstva. Ak namiesto pavučiny použijete iný dostatočne strašidelný motív, nebudeme vám to zazlievať...

Betlehem trošku inak!

Ak budete mať chuť, môžete si ho vyskúšať vyrobiť aj vy.

Budete potrebovať:

- Oravskú slaninku
- Klobásky, párky
- Šunku
- Kyslú kapustu
- Alobal, špajdle
- ... a hlavne fantáziu a trpezlivosť

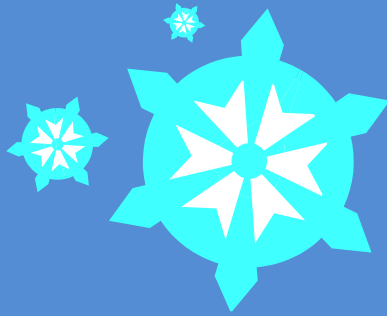


Fantázii sa medze nekladú, takže veľa šťastia pri jeho výrobe!

(... i keď priznávame, že to veru nie je najzdravšia pochúťka 😊)

Zimná

*Stromy sa dnes jagajú
Svetlom pouličných lúč.
Vytvárajú ilúziu,
Že tu nie som sám.*

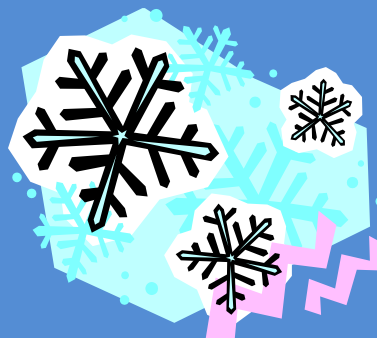


*Snehom sa brodím,
Chodník určuje smer.
Bez času ručičkových hodín
Osamelý, neviem kam idem.

Vietor mi fúka do tváre,
na riasach slzy sa lesknú.
s nimi sa ohýbajú konáre
v duši mám spomienku tesknú.*



*Odraz Hviezd mnou preniká.
Čriepky šťastného obrazu.
Hľadám ich v stopách chodníka
A vidím šťastie odrazu.*



VII.B