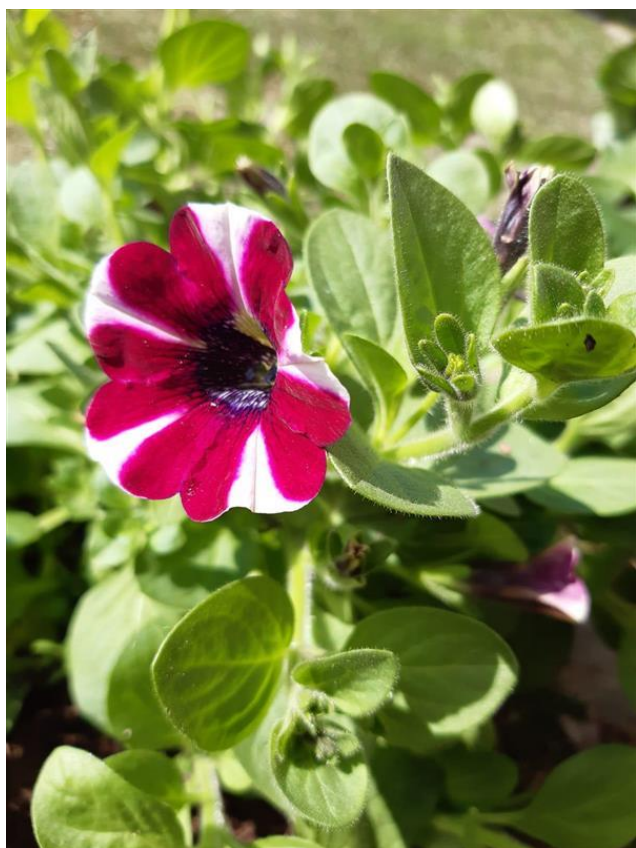




Vážení čtenáři,

i když si většina z nás myslela, že distanční výuku budeme mít jen na krátký čas, už trvá téměř celý rok. Ano, opravdu je to již rok. Za tu dobu nám jistě chybí vzájemné kontakty, přátelé. Dnes si často přejeme jít do školy, zatímco ještě před pár lety bychom byli šťastní, kdyby se výuka alespoň na krátkou chvíli nekonala. Možná jsme si až teď plně uvědomili, jak je škola pro nás všechny důležitá a co všechno nám dává. Mimo získané vědomosti a dovednosti to jsou kamarádi, pocit, že někam patřím, méně či více veselé zážitky a společně sdílenou radost. A tu se vám pokusíme vylepšit naším dalším číslem školního časopisu Žihadlo! :-)

Druhé číslo je opět plné zajímavých článků, rozhovorů, křížovek a kvízů. A o čem, že ty články jsou? Tak například o našich tradicích, příchodu jara, také si můžete přečíst recepty, zkuste zjistit, kolik toho víte o Velikonocích či Valentýnu. Nechybí ani naše obvyklá rubrika zaměřená na problémy vás, mladistvých. Zkrátka každý si dozajista přijde na své.

Naši milí čtenáři, přejeme vám mnoho sil a energie, která je třeba ke zvládnutí této náročné doby. Už je ale vidět malinké světlo na konci tunelu v podobě brzkého zahájení prezenční výuky. Tak hurá do toho!

Vaše redakční rada

Obsah

Úvodník

Přehled školních událostí a svátků za 2. pololetí

Naše tradice - Masopust

sv. Valentýn

Rozhovory

Velikonoce, velikonoční recepty a tvoření

Popis pracovního postupu

Příchod jara a zahradničení

Alkoholismus u mladistvých

Přehled školních událostí a svátků za 2. pololetí školního roku 2020/2021

Leden

29. 1. – pololetní vysvědčení – žákům bude vydáno při návratu do školy

Únor

2. 2. – Hromnice – „Na Hromnice o hodinu více“

14. 2. – svatý Valentýn

27. 2. – masopust - _letos se z karanténních důvodů nemohl konat, ale aspoň jsme si ho mohli připomenout díky hudbě, která zazněla v místním rozhlasu.

Březen

1. 3. – žáci 1. a 2. tříd – přechod na distanční výuku

20. 3. – první jarní den

Duben

1. 4. – apríl – Zdalipak jste někoho vyvedli žertíkem?

1. – 5. 4. – velikonoční prázdniny

2. 4. – Velký pátek

3. 4. – Bílá sobota

4. 4. – Velikonoční neděle, Boží hod velikonoční

5. 4. – Velikonoční pondělí

12. 4. – 1. stupeň zahajuje rotační výuku

30. 4. – pálení čarodějnic

Květen a červen

1.5 – svátek práce nebo také 1. máj lásky čas

10. 5. – prezenční výuka 7. A, 7. B a 9. třídy

17. 5. – prezenční výuka 6. A, 6. B a 8. třídy

24. 5. – prezenční výuka 1. a 2. stupně

2. 6. – VIDA Brno – 8. a 9. třída

30. 6. – pololetní vysvědčení

Valentýn

Kdo by z nás neznal svátek sv. Valentýna! Někdo ho slaví, jiný ne. Kolik toho ale o tomto svátku víte? Pojďte to s námi zjistit! :-)

1. Svatý Valentýn je svátkem...

- a) Čertů
- b) Zamilovaných
- c) Šťastných

2. Kdy se Svatý Valentýn slaví?

- a) 14. prosince
- b) 14. ledna
- c) 14. února

3. Ze které země Valentýn pochází?

- a) Z Velké Británie
- b) Z Ameriky
- c) Z Nového Zélandu

4. Která věc symbolizuje Valentýn?

- a) Sníh
- b) Podkova
- c) Srdce

5. Lidé by se na Svatého Valentýna neměli.... (dvě odpovědi)

- a) Stresovat
- b) Hádat
- c) Starat se o mazlíčky

6. Slavíš Valentýn?

- a) Ano
- b) Ne

7. Přečti si text a podle nich odpověz na otázky

Svatý Valentýn byl biskupem ve městě Terni. Zabili ho ve 3. století (**konkrétně 14.2. 296 n.l.**) kvůli zákazu oddávání mladých párů. Ale sv. Valentýn i přes tento zákaz mladé páry oddával a všem říkal, aby své ženy neopouštěli a nechodili do válek.

Kdo byl Svatý Valentýn?

.....

Kde žil?

.....

Kdy zemřel?

.....

Za co byl Svatý Valentýn zabit?

.....

Co říkal lidu?

.....



8. V Česku je takovýto svátek ještě jeden. Jaký?

.....

9. A co se o tomto svátku říká?

.....

10. Který z těchto svátků upřednostňuješ?

- a) Svatý Valentýn
- b) 1. Máj
- c) Neslavím ani jeden. Přijde mi to hloupé.

(Košacká, N., 6. B)

Masopust v našem městyse

Masopust v Řehořově

U nás slavíme masopust každý rok. V sobotu ráno se všichni, kteří chodí za masky, sejdou v hasičské klubovně. Tady je pro ně tradičně připraveno malé pohoštění. Potom se převlečou do kostýmů. To je pak místnost plná pohádkových postav, různých příšerek, rytířů, princezen a slavných osobností. Po hromadném focení všech masek vyrazí masopustní průvod za doprovodu kapely složené většinou z harmoniky, bubnu a vozembouchu na cestu po vesnici.

Rozjařené masky se zastaví u každého domu, kde dostanou malé občerstvení – dospělí kalíšek něčeho ostřejšího a děti sladkosti nebo limonádu. Všude jsou samozřejmě i masopustní koblížky. Muzikanti při každé zastávce hrají obyvatelům domu veselou písničku.

Rej masek trvá až do pozdního odpoledne. Nakonec se všechny masky opět sejdou v kulturním domě, kde panuje veselá nálada a vypráví se zážitky z celého dne.

Večer celý masopustní den zakončí taneční zábava, ale to už vím jen z vyprávění, protože tam již chodí rodiče beze mě.

(Novotný, L., 6. B)

Masopust v Kamenici

Masopust je moje nejoblíbenější tradice. Pořadatelé jsou hasiči a slaví ho celá Kamenice. Každý rok se domluví téma, za co se půjde. Minulý rok bylo tématem škola. Každý si vymyslí kostým, ve kterém potom jde.

V sobotu se sejdeme v hasičovně, oblečeme se do masek a namalujeme si obličej. Vždy v devět hodin se vychází od hasičovny. První v průvodu jdou tři malí šašci s cedulí, následuje je velká kapela a za ní tři velcí šašci. Za nimi pokračují různé masky podle tématu. Nechybí ani traktor s vozem, na kterém je postavena bouda pomalovaná obrázky s tématem masopustu.

Masky se postupně rozejdou po Kamenici. Navštěvují své známé a zpívají písničky, které k masopustu patří. Závěr dne zakončí tradiční merenda, kde hraje kapela, tancují se šátečkovaná a o půlnoci se pohřbívá basa.

Příchod jara a jarní rovnodennost

1.															
2															
3.															
4.															
5.															
6.															
7.															
8.															
9.															

1. máj – lásky čas

2. Jaro končí letním
3. Jarní svátky jsou
4. Jedny z prvních jarních květin jsou
5. Jaro začíná jarní
6. Dny se postupně
7. První jarní měsíc je
8. Druhé jméno autora básně Máj – Karel Mácha
9. Třetí jarní měsíc je

Tajenka: Příroda se začíná

Kdo jsem?

Žáci z osmé třídy se pokoušeli psát básně o sobě. A takhle to dopadlo:-)

Já 2021

Já jsem chlapec z Vysočiny,

dělám samé skopičiny.

Učím se jak drak,

už mě to začalo štvát.

Covid lítá, škola není,

už je to fakt k zahození.

I když rostu jako z vody,

nepustí mě na zábavy.

Na to si ještě počkám,

než se toho dočkám.

Ahoj já jsem Jakub Němcovic

z Německa fakt nepocházím

ale všechno ihned pokazím.

Pečení mám rád,

uklizení fakt ne,

dort je můj kamarád,

práce nee.

Rovnováha

Někdy jsem moc malá,

někdy jsem moc velká.

Někdy jsem moc dospělá,

někdy jsem moc dětská.

Někdy mám až moc velké city,

někdy skoro žádné city.

Proč to nemůže být v rovnováze?

To nevím,

a asi se to nedozvím.

Báseň o mně

Středečního rána přišla blbá zpráva.

Báseň napsat musím, to zas něco zkusím.

Téma básně: Jak vypadám krásně a jaká vlastně jsem?

Vysoká, štíhlá, světlý vlas, hodná, milá, tichý hlas.

Jsem taková opravdu, tak si dojdu k zrcadlu.

Zrcadlo mi říká jasně je tam holka, co nerada píše básně!

Jmenuji se Kateřina Zámotná,

v dětství jsem byla často nemocná.

Teď už jsem holka krev a mlíko,

jsou dny kdy mi bývá vše líto.

Za svoji postavu se ale nestydím,

vždyť se přece ještě stále vyvíjím.

Vlasy mám dlouhé, v drdolu je nosím,

za svými názory pevně si stojím.

Velké hnědé oči za brýlemi schovávám,

doma on - line výuku už prostě nedávám.

Po tátovi velký nos, po mamce zas menší uši,
a když se usmívám, prý mi to prostě sluší.

Ráda poslouchám rockové písničky,
babičce klepou se v kuchyni hrníčky.

Mám ráda knížky,
občas si nehty lakuju,
učím se kaligrafii a taky maluju.



SOUTĚŽ „NEVĚŘ VŠEMU NA NETU“

I když toto pololetí není úplně snadné a může se zdát, že kromě distanční výuky nemají žáci nic jiného na práci, opak je pravdou. Všichni žáci 2. stupně se zúčastnili soutěže Kraje Vysočina **NEVĚŘ VŠEMU NA NETU**. Soutěž měla preventivní význam, protože nyní žáci tráví většinu svého času právě na internetu.

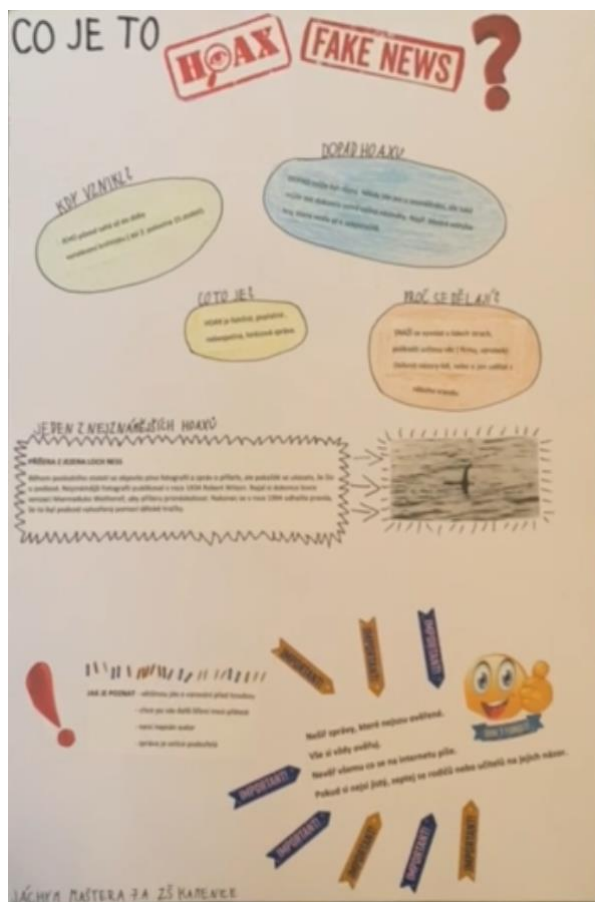
Všichni žáci naší školy vytvořili skvělé a velmi obdivuhodné práce, ať už ve formě plakátu, komiksu či stolní hry na dané téma. I přestože byla soutěž dobrovolná, žáci se jí chopili

velmi zodpovědně a kreativně. Bohužel, do soutěže nemohly být poslány všechny práce, proto byly vybrány práce čtyři. Dvě práce měly formu stolní hry, kdy jednu vytvořili žáci 7.A a druhou vytvořila žákyně 6.A společně s žákyní 8. ročníku. Dále ručně malovaný komiks, který vytvořila žákyně 8. ročníku. Poslední vybranou prací byl plakát na téma HOAX, vytvořil ho žák 7.A, Jáchym Maštera, který se v rámci Kraje Vysočina umístil na 2. místě v kategorii plakát.

***Jáchymovi moc gratulujeme a společně se
těšíme z jeho úspěchu.***

Všem dalším zúčastněným žákům děkujeme za
skvěle odvedenou práci.

(Kučerová, K., vedoucí projektu)

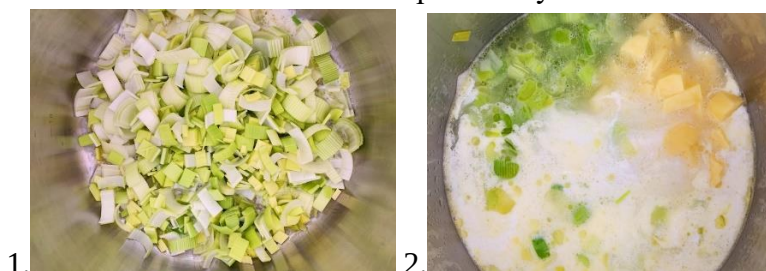


Připravte si s námi recepty s nádechem Velikonoce

Po dlouhé zimě, kdy jsme tělu dopřávali spoustu sladkého, tučného a možná hodně mnohdy nezdravého jídla, nastává jaro. A to je čas na odlehčení našeho jídelníčku. Zkuste spolu s námi ochutnat zelenou polévku, která se skvěle hodí na Zelený čtvrtek, nebo si připravte jednoduchý těstovinový salát s velikonoční šunkou. Přejeme dobrou chuť. ☺

Zelená polévka jako vítání jara na Zelený čtvrtek

1. Ze všeho nejdřív se do hrnce dostane světlá část pórku a máslo. To se společně asi dvě minuty nechá v teple změkhnout a rozvonět. Tím vznikne polévkový základ.



2. K podušenému pórku přijde vývar, smetana a pokrájené brambory. Vaří se společně 10 minut, až brambory změkhnou.

3. Než brambory změkhnou, nakrájejte si zelenou část pórku.



4. A taky řádně ve studené vodě vyplavit nasbíraný plevel (zde kopřiva, bršlice kozí noha, pampeliška, sedmikráska, jitrocel, medvědí česnek) nebo jiné čerstvé zelené lupení. Pokud máte mražený špenát, ten nechte ve zmrzlém stavu. Celkem budete potřebovat 100 g zeleného (počítáno čerstvé plus mražené dohromady).

5. K uvařeným bramborám přidejte zelenou část pórku, případně taky mražený špenát, pokud používáte.



6. Na hrnec nasadíte napařovací nástavec a do něj nasypte čerstvou část zeleného lupení.

7. Zakryjte pokličkou a celkem zprudka vařte aspoň tři minuty, dokud pórek nezměkne a případně též mražený špenát nepovolí. Pokud nemáte parní nástavec a nemůžete využít páru z vroucí polévky, prostě někde bokem přiveďte k varu hrnec jemně slané vody, bylinky do ní vhod'te, třikrát kolem dokola zamíchejte a okamžitě je vylovte ven. Spařené bylinky vysypte do velké mísy se studenou vodou, aby se šokově přerušil proces varu.



7.



8.

8. Až zchladnou, přidejte je zpátky do polévky. Rozmixujte dohladka ponorným mixérem nebo přendejte do stolního mixéru, buďte však při práci s horkou tekutinou opatrní.

9. Zelené lupení se někdy nepodaří rozmixovat zcela dohladka. Pokud vám to vadí, můžete polévku prohnat přes cedník. Nakonec přidejte mražený hrášek (ten v teple ihned povolí a změkne) a dochuťte solí. Já ještě přidávám trochu drceného chilli pro větší odpich.



10. Podávejte co nejdřív, nic netrvá věčně a barva zeleného vařeného jídla už vůbec ne.

(Žabová, A., 7. A)

Těstovinový salát s velikonoční šunkou

SUROVINY: 6 čerstvých vajec, 250g těstovin fusilli, 200g mix salátu a zeleniny, 250g mraženého hrášku, 300g velikonoční šunky a sýru čedar, majonézu, hořčici, sůl, pepř, jarní cibulku na ozdobu

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. V rendlíku přiveďte vodu k varu, vložte do ní vejce a vařte 10minut. Poté je zchlad'te pod tekoucí studenou vodou, nechte vychladnout, oloupejte, nakrájejte na kolečka a dejte stranou.
2. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě. Sced'te je a nechte vychladnout .
3. Na dno skleněné mísy rozložte uvařené těstoviny, na ně navrstvěte salát, připravené vejce, poté rozmražený hrášek, šunku nakrájenou na kostičky a nahrubo nastrohaný čedar.
4. V menší misce promícháme majonézu, smetanu, hořčici, sůl a pepř.
5. Majonézovou směs lžící naneste na čedar a ozdobte jarní cibulkou nakrájenou na kolečka.
6. Salát promícháme těsně před podáváním, podáváme.

(Hollá, E., 6. A)

Velikonoce

Velikonoce jsou tradiční oslavou jara, v současnosti se nazývají spíše Svátky jara. Velikonoce se slaví vždy v první neděli po jarním úplňku. Prapůvodně tento svátek souvisel se svátkem nomádských pastýřů a byl spojen s obětováním mladých zvířat především beránků.

Postní doba (nebo také doba svatopostní, velký půst) je v křesťanství období přípravy na Velikonoce. V západní církvi začíná postní doba Popeleční středou a trvá 40 dní (kromě nedělí). Pomlázka a barevná a zdobená vajíčka jsou nejvýraznější symbol Velikonoc. Pomlázka by měla být vlastnoručně pletená z vrbových proutků a ozdobená stuhami. Podle pranostik totiž mladé proutky vrby přináší zdraví a mládí každé dívce nebo ženě, která s nimi dostane našleháno.

(Jirovská, J., 6. A)



Barvení vajíček

Večer před Velikonočním pondělím barvím vajíčka pro koledníky, kteří mě přijdou vymrskat pomlázkou. Moje maminka mi s barvením vajíček vždy pomáhá. Vajíčka dáváme do vroucí vody se slupkami červené cibule. Ve slupkách cibule se vajíčka asi za hodinu zbarví dočervena. Potom je vytáhneme z vody a počkáme, až uschnou. Pak na ně lepíme samolepky s velikonoční tematikou. Samolepky obstrihneme, ale ještě je neodlepujeme. Připravíme si misku s vlažnou vodou a do ní samolepky namočíme. Necháme je chvíli namočené a potom je vyndáme, odloupneme a opatrně nalepíme na vajíčko, aby se neponičily.



Tradiční Velikonoční pondělí

Na Velikonoční pondělí mě přijdou pomlázkou vymrskat většinou kluci ze vsi a spolužáci ze třídy. Když přijdou a vymrskají mě, dám jim ta vajíčka a ještě nějaké sladkosti. Takhle chodí po naší vsi od domu k domu celé dopoledne.

Je zvykem, že když se koledník opozdí a přijde až po dvanácté hodině, tak ho dívka polije studenou vodou. Mně se ale ještě nikdy nestalo, že by mě přišel někdo vymrskat tak pozdě. Jsem ráda, že neplýtvám vodou.

(Kopečná, A., 6. A)

Velikonoční kvíz

Kam odlétají zvony na Zelený čtvrtek?

- a. Do Jeruzaléma
- b. Do Říma
- c. Do Egypta

Na Velký pátek se hledá:

- a. Ženich/nevěsta
- b. Schovaná výslužka
- c. Poklad

Velikonoční zajíček k nám přišel z:

- a. Z Polska
- b. Z Německa
- c. Z Itálie

Malované červené vejce si dívka schovávala pro:

- a. Chlapce, na kterého si myslela
- b. Chlapce, kterého jí vybrali jako ženicha
- c. Chlapce, který přišel jako první na koledu

Proč se dívky a ženy šlehají pomlázkou:

- a. Aby neuschly
- b. Protože si to zaslouží
- c. Jen tak

Jak se říká Svatému týdnu:

- a. Stejně jako po zbytek roku
- b. Boží hod Velikonoční, Zelené pondělí, Bílé úterý, Modrá (Žlutá) středa, Květný čtvrtek, Šedivý pátek, Sazometná (Smetná/Škaredá) sobota, Velká neděle
- c. Květná neděle, Modré (Žluté) pondělí, Šedivé úterý, Sazometná (Smetná/Škaredá) středa, Zelený čtvrtek, Velký pátek, Bílá sobota, Boží hod Velikonoční

Čím se v Norsku tradičně zabývají na Velikonoce kromě malování kraslic:

- a. Sledováním detektivek a řešením záhad
- b. Vyřezávání velikonočních trollů ze dřeva
- c. Pečením dortů se žlutkovým krémem





Rozhovory

V tomto školním roce obohatili naše učitelské řady dva noví učitelé, paní učitelka Kateřina Kučerová a pan učitel Tomáš Piša. Zeptali jsme se jich na to, co je přivedlo do naší školy, proč se rozhodli pro tuto profesi a mnoho dalšího. Celé rozhovory si můžete přečíst níže.

Rozhovor s panem učitelem Tomášem Pišou

1. Jak jste se dostal k práci učitele?

Vždycky jsem chtěl dělat práci, která má smysl. A být učitel a vidět za sebou výsledky, mě naplňuje. Také jsem v životě potkal dobré učitele, kteří mi do života hodně dali a chtěl bych to předat dál.

2. Kde jste učil, než jste nastoupil do školy v Kamenici, a proč jste si vybral právě naši školu?

Začínal jsem v Praze na ZŠ Bohumila Hrabala, pak jsem dostal nabídku do Horoměřic a tam jsem strávil 4 roky. Pak jsme se s přítelkyní, rozhodli vrátit zpět na Vysočinu. Kamenice byla jedna z prvních škol, která se mi ozvala a zaujalo mě zázemí školy a hlavně skvělé sportoviště.



3. Jak se Vám zatím v kamenické škole líbí?

Ve škole se mi líbí, mám skvělou třídu, ačkoliv jsem tu krátce a všechny teprve poznávám, je tu příjemný kolektiv učitelů.

4. Jaký předmět nejradši učíte?

Nejradši mám zeměpis a tělesnou výchovu.

5. Máte nějaký koníček?

Cestování a sport - aktivně i pasivně, mezi mé nejoblíbenější patří fotbal, volejbal, plavání, jízda na kole a vodní turistika.

6. Co děláte ve volném čase?

Ve volném čase se věnuji našemu tříletému labradorovi Merlinovi, takže často jezdíme na výlety do přírody a také rád trávím čas s rodinou na chatě.

(online rozhovor provedla Cejpková, A., 6. A)

Rozhovor s paní učitelkou Kučerovou

1. Proč jste začala učit právě na této škole?

Pěkně zapeklitá otázka hned v úvodu, ale díky za ni. Vzpomínám a zároveň přiznávám, že výběr školy pro mě nebyl úplně jednoduchý. Tady na Vysočině jsem mohla jít učit ještě na základní školu, na kterou jsem chodila já (do Velkého Meziříčí), proto rozhodování bylo hodně těžké. Původně jsem vždycky chtěla do Měřína, ale po zkušenostech, které jsem tam měla na praxi, jsem zjistila, že tam rozhodně ne. Nakonec za praxi tam vlastně děkuji. Když došlo na lámání chleba a já se opravdu už musela rozhodnout kam, dala jsem si na papír pro a proti. Vážně jsem to udělala, takhle jsem se rozhodovala už v několika situacích, například jestli se vdát nebo ne (smích). Ne, teď vážně. kamenická škola mi byla vychválena od kamarádů, které v Kamenici mám. Při první schůzce na škole s vedením na mě vše působilo tak klidně, vyrovnaně a cítila jsem se tady hned dobře. Zjišťovala jsem si, jaký je tu kolektiv, nechtěla jsem někam, kde si učitelé nerozumí, kde bych nemohla říct svůj názor, neměla nikoho, komu bych mohla věřit. Kamenická škola mi dala nové přátele, skvělé žáky a za tu dobu, co jsem tu, jsem neměla jediný důvod litovat, že jsem si vybrala tuto práci 😊.

2. Který předmět učíte nejraději?

Samozřejmě, že všechny svoje 😊. Hrozně mě mrzí, že máme distanční výuku a nemůžu učit tak, jak bych chtěla. Pokusy, laborky, učit venku... achjo, snad to brzo skončí.

3. Se kterými učiteli si nejvíce rozumíte?

Jak jsem psala v první otázce, kolektiv je, jak já říkám – v TOPU! Takže bych řekla, že si rozumím velmi dobře se všemi učiteli a nejen s nimi, ale i se všemi zaměstnanci školy 😊.

4. Proč jste si vybrala právě tuto profesi?

Od střední školy jsem doučovala mladší žáky základní školy. Vystudovala jsem Střední zdravotnickou školu v Jihlavě. Vždycky jsem chtěla být zdravotní sestřičkou, ale jak jsem tak doučovala a doučovala, chytlo mě učení a hned jsem věděla i to, co chci jednou učit

☺. Hodně dělali i moji učitelé ze střední a z pajdáku, ti mě motivovali a z mnohých z nich si беру příklad dodnes.

5. Na které vysoké škole jste studovala?

Na Pedagogické fakultě Masarykovy univerzity v Brně.

6. Stalo se vám v hodině někdy něco zajímavého?

Stalo, jednou s devátáky. Když si na tu hodinu vzpomenu, neubráním se opětovnému smíchu. Nemohli jsme se hrozně dlouho přestat všichni smát, ale už to bylo naštěstí na konci hodiny. Proč jsme se smáli říct nemůžu, ale oni si to určitě pamatují dobře :-D. Jinak každá hodina VE ŠKOLE, ale vlastně i na distanční výuce teď, je zajímavá a má svoje kouzlo.



7. Učila jste i na jiné škole?

Učila jsem v rámci praxe na ZŠ v Měříně a rok na ZŠ v Brně. V Brně na ZŠ se mi moc líbilo, ve finále mě mrzelo, že se vracím z Brna zpět na Vysočinu. Dokonce jsem tam chodila učit, i když mi praxe skončila, jen tak, zadarmo, když pan ředitel potřeboval suplovat, samozřejmě pod záštitou fakulty, ale ze svého volného času.

8. Jaký názor máte na distanční výuku?

Je to zajímavý způsob, jak si říct – jde to i jinak, než stát před tabulí. Samozřejmě má to své ALE.. Nemůžu s vámi, hlavně ve fyzice, dělat to, co bych chtěla. Můžu vám pokusy předvádět na webku, můžu vám říct, ať si nějaký pokus zkusíte doma, ale ve škole je tolik nových, krásných pomůcek pro výuku. Ach jo... už abychom byli zpátky ♥...

(online rozhovor provedla Košacká, N., 6. B)

Jak jsme psali popis pracovního postupu v 6. třídách

Učili jsme se psát popis pracovního postupu. Naším úkolem bylo vytvořit recept z nesourodých surovin. Vzniklo z toho následující, žáci totiž úkol pojali tak trochu po svém. Doufáme, že se vám, milí čtenáři, z našich receptů neudělá nevolno. Nejsou to totiž vždy lahodná jídla, ba jsou mnohdy spíše nepoživatelná. ☺

ŠPAGETY Z MORČETE A SLEPIČÍCH OČÍ

Špagety jsou moje nejoblíbenější jídlo, když si na ně vzpomenu, dostanu na ně velkou chuť. Než začneme s vařením zkontrolujeme si, zda máme veškeré ingredience.

Co budeme potřebovat – balíček špaget, ½ l vody, 1 cibuli, 1 morče, 4 slepičí oči, kečup, sůl, pepř, trochu oleje a tvrdý sýr.

Postup:

Nejdříve si uvaříme špagety. Vezmeme si hrnec, nalejeme do něj vodu a pár kapek oleje. Jakmile začne voda vřít, vložíme do ní špagety, vařečkou občas zamícháme, jinak vaříme do změknutí. Mezitím si na teflonové pánvi osmahneme cibulku, nakrájíme na kostičky morče, přihodíme slepičí oči, osolíme, opepříme, vmícháme podle chuti kečup a ještě chvíli povaříme. Uvařené špagety slijeme a smícháme s připravenou směsí. Na struhadle si nastroháme tvrdý sýr.

Nyní si na talíř dáme špagety, naběračkou zalejeme směsí, posypeme tvrdým sýrem a můžeme jíst.

Tento recept není moc náročný, ale těžko se shání slepičí oči. Vřele doporučuji jako hlavní jídlo na oběd či večeři. Přeji dobrou chuť.

(Růžička, 6. B)

ŽELEZITÁ POLÉVKA

Byl jsem u lékaře na kontrole a lékař mi řekl, že mi chybí železo a že bych měl jíst potraviny s obsahem železa. Rozhodl jsem se, že si v těle železo doplním. dostal jsem nápad uvařit si polévku!

Zašel jsem za tátou do dílny a našel jsem kleště, hřebíky, kousek trubky, no, základní ingredienci bych měl. Pro zjemnění jsem si půjčil motorový olej, v lednici jsem si opatřil ještě klobásu, sýr, přibíňák a tuňáka, toho mám také rád. Dále budu potřebovat kari koření, pepř, cukr a kmín, ten mamka používá na brambory, tak tam přidám i bramboru. Myslím, že mám všechno, co budu potřebovat.

Vzal jsem si ten největší hrnec, aby toho bylo hodně a dal jsem do něj 1 kleště, 7 hřebíků, asi 10 cm dlouhou trubku, ½ litru motorového oleje a dolil vodou, aby železo bylo ponořené a dal jsem to vařit. Nakrájel jsem 1 klobásu, 1 bramboru a 60 dkg sýra, ještě jsem přidal 1 přibíňák a 2 tuňáky. Vše jsem dal do hrnce. Dochutil jsem to kari kořením, pepřem, cukrem a kmínem. Dobu vaření jsem poznal podle brambory, ta jako jediná změkla.

Čím víc se to zahřívalo, tím horší to byl puch. Hned mě přešla chuť k jídlu. Myslel jsem, že to bude chutnat lépe, než to vypadá, ale zmýlil jsem se. Nebylo to poživatelné a už vůbec ne dobré.

DOPORUČENÍ: Kupte si radši špenát nebo pilulky v lékárně, tím se neotrávíte.

(Jelínek, J., 6. B)

RUDNÝ GULÁŠ

Je to hodně nepoživatelné jídlo, až jedovaté. A taky hodně drahé.

Budeme potřebovat: 1 litr kyseliny sírové, 3 litry hydroglycerinu, 50 gramů železné rudy, špetku jemně drceného ametystu, 12 gramů zlaté rudy a 2 mg drceného diamantu.

Postup:

Rozžhavíme si vysokou pec na 1 000°C a přichystáme si skleněný hrnec. Do hrnce si nalejeme kyselinu sírovou a nasypeme zlatou rudu. To samé uděláme s 1 litrem hydroglycerinu a železnou rudou. Oba dva hrnce necháme vařit 30 minut. Až se suroviny uvaří, vše slijeme do jednoho hrnce a vložíme do vodíkového mrazáku vychlazeného na teplotu -50°C. Zbytek hydroglycerinu smícháme s ametystem a diamantem. Necháme to hodinu vařit při teplotě 10 000 °C.

Jakmile se vše uvaří, necháme na chvíli vystydnout asi na teplotu 100°C a můžeme servírovat.

Doporučuji při práci s hydroglycerinem nevytvářet moc velké vibrace, pokud nechcete, aby vám kuchyň vyletěla do povětří.

Pokud chcete zemřít, vysloveně doporučuji.

(Böhm, V., 6. A)

MODRÝ PUDINK Z PEŘÍ

Pašeráci zvířat pašují hlavně ohrožené nebo chráněné druhy. Mezi ně patří i modrý papoušek ara hyacintový. Mně se papoušci ara líbí ze všech papoušků nejvíce. Tento recept si můžou tajně uvařit ti, kteří tyto papoušky pašují.

Na pudink budete potřebovat: 1 ks ara hyacintového, 0,5 l mléka, 1 pudinkovou směs a cukr.

Postup:

Připravíme si hrnec, do kterého nalijeme mléko a přivedeme k varu. Do horkého mléka dáme 2 lžice cukru a pořádně ho rozmícháme. Potom si vezmeme ara hyacintového a klepneme ho paličkou. Vyškubeme mu peří, které pak nasekáme na jemný prášek modré barvy. Modrý prášek prosejeme s pudinkovou směsí a vmícháme do mléka s cukrem. Vše mícháme ještě asi dvě minuty. Hotový pudink nalijeme do misek. Pudink by měl být na čtyři porce.

Počkáme až vychladne a servírujeme. Vršek pudinku můžeme posypat kaktusovými ostny.

Přeji vám dobrou chuť!

(Kopečná, A., 6. A)

ČARODĚJNICKÁ POCHOUTKA

Čarodějnická pochoutka je nejoblíbenější jídlo všech čarodějů a čarodějnic.

Ingredience: 2 kg hroznů, 2 kg myši, 30 g borůvek, 20 dkg salámu, 2 lžice soli, 30 dkg mouky, ½ másla a hovězí vývar.

Postup:

Nejdříve si připravte papiňák, do kterého jsme vložili myšky. Dále si nakrájíme napůl všechny hrozny a borůvky, ty následně posolíme. Krájení zabere cca hodinu, takže jakmile vše rozkrájíme, hned vyndáme myši z papiňáku a začneme je škusbat. Až budeme mít myši oškubané, zabalíme je do salámu a dáme na půl hodiny péct. Zatímco se budou myši péct, rozežřejeme si máslo. To si pak nalijeme ho do hovězího vývaru. Vývar dáme ohřát. Za půl hodiny vytáhneme myši z trouby a ujistíme se, zda jsou dobře propečené. Zjistíme to tak, že jednu myš rozkrojíme, a když uvidíme, že je uvnitř hezky růžová, tak je můžeme vyndat. Všechny přísady naházíme do vývaru. Nakonec zahustíme 30 dkg mouky.

Servírujeme do hlubokého talíře.

Myslím, že si moc nepochutnáte, ale určitě stojí za to vyzkoušet si tuto polévku někdy doma. Určitě se u vaření pobavíte. Dobrou chuť!

(Myšková, J., 6. A)

BAHEŇÁKY

Ingredience: 1 olivový olej, 4 naběračky mokrého bláta, 100 gramů sena, 5 lžic soli, 210 g hladké mouky, 7 kostek kvasnic, 16 kostek cukru, 0,5 l vody, 1 větvička ze smrku a 2 hrsti čerstvé petrželky

Postup:

Připravíme si větší misku, ve které smícháme bláto, seno, hladkou mouku, cukr, sůl a dáme na 30 minut do trouby. V hrnci rozmícháme kvasnice, cukr a vodu. Necháme 1 hodinu odpočívat v ledniče. Po 30 minutách vyndáme těsto z trouby a pořádně promixujeme tyčovým mixérem a smícháme s kvasnicemi.

Protože na baheňáky je nejlepší vlastnoručně vyrobený smrkový olej, ukážeme si, jak na to. V hmoždíři si rozeleme smrkovou větvičku. Je důležité, aby větvička byla rozemletá důkladně. Jinak olej nebude tak kvalitní. Drť smícháme s olivovým olejem, 5 minut povaříme a poté necháme zchladit. Oleje sceďíme přes plátno do misky.

Na pánev dáme 4 lžice olej. Z předem připraveného těsta vytvoříme 13 kuliček a necháme chvíli odpočinout. Rozžhavíme si pánev. Kuličky rozmáčkne na placku a položíme na pánev opékáme z každé strany 5 minut. V případě potřeby přidáváme olej.

Servírujeme s čerstvou petrželkou. Baheňáky chutnají nejlépe za čerstva. Přeji Vám dobrou chuť.

(Benáček, J., 6. A)

MYŠÍ GULÁŠ

Ingredience: 800g myšího masa, 600g cibule, 5 myších očí, 2 nožičky, 2l krve, 3 lžice mleté papriky, sůl, mletý černý pepř, sádlo, jíška, 2 lžice hladké mouky a 3 lžice másla.

Postup:

Myši nachytáme a zbavíme je kůže, vykostíme a maso nakrájíme na kostičky.

Oloupeme si cibuli a nakrájíme jí na malé kostičky. Vezmeme si hrnec dáme do něj sádlo, které rozpustíme a přidáme nakrájenou cibuli, kterou zpěníme do zlatova.

Jakmile má cibule správnou barvu, tak přidáme 800g myšího masa a orestujeme ho. Vše zasypeme mletou paprikou a kmínem. Hrnec dáme na stranu a směs zamícháme, podlijeme vývarem a vaříme tak dlouho, dokud nebude maso měkké. Asi 1 hodinu a 30 minut.

Dvě nožičky nakrájíme na kolečka a přidáme do guláše. Než se nám guláš uvaří, připravíme si jíšku.

Rozehřejeme máslo a přidáme do něj mouku, vše pečlivě zamícháme a mícháme tak dlouho, dokud nechytne jíška pěknou lehce hnědou barvu.

Jakmile je myší maso měkké, guláš zahustíme jíškou. Oči prolisujeme do guláše. Nakonec guláš ochutíme majoránkou, pepřem a solí.

Přejeme vám dobrou chuť.

(Kalný, J., 6. A)

ŽABÍ STEHÝNKA S KAKTUSEM

Že jste ještě neslyšeli o místní specialitě žabích stehýnkách kaktusem? Tato vynikající pochoutka oťrásla celým Chludem a podává se každou neděli.

Na čtyři porce budeme potřebovat: čtyři žabí stehýnka (nejlépe ropuchy krátkonohé, ale lze použít i jiné), dva střední kaktusy, jeden litr vody s dvěma lžicemi piva, podle chuti cukr krupice a kondenzované mléko, tři druhy zeleniny, které nám chutnají nebo máme po ruce.

Postup:

Zeleninu si nakrájíme na kostičky a osmažíme na pánvi s máslem nebo olejem. Připravíme si středně velký pekáč, na který dáme očištěná žabí stehýnka, rozkrojené kaktusy, zeleninu, podlijeme vodou s pivem, ochutíme cukrem a kondenzovaným mlékem. Pečeme na 180° cca 45 minut.

Skvělé pití k tomuto pokrmu je mýdlová voda, aby se Vám bodliny z kaktusu nezasekávali v těle. Doporučuje 10 Chlumáků z 10. Skvělé pochutnání!

(Cejpková, A., 6. A)

KAKTUSOVÁ HOUSKA S KAKTUSOVOU POMAZÁNKOU

Dnes spolu budeme vytvářet kaktusovou housku. Je to takové zvláštní jídlo, ale je vhodné třeba pro cestovatele. Taky doporučuji po pozření tohoto jídla zajít k doktorovi.

Ingredience: na 12 housky: 1 stoprocentní kaktus, 2 vejce, vlažné mléko, 500 g polohrubé mouky, 50 g másla, 1 lžice soli a 30 g droždí

Postup přípravy těsta:

Smícháme všechny ingredience (kromě kaktusu) a řádně promícháme. Dbáme na to, aby těsto nebylo lepkavé. Poté nakrájíme kaktus na drobné kostičky (i s trny) a přidáme do těsta. A necháme těsto vykynout. Poté těsto pořádně promícháme a popícháme si při tom prsty. Pak si to ošetříme a jdeme dělat samotné housky.

Těsto si rozdělíme a spleteme si malé housky. Když máme hotovo, nastavíme troubu na 190° a pečeme 30 minut. Z trouby by nám měli vzejít lehce zelené housky s trny na sobě a v sobě. (**Varování: nepodávat dětem!**)

Kaktusová pomazánka

Abychom neměli housku tak suchou, rozhodla jsem se, že vám ukážu recept na ikonickou kaktusovou pomazánku. Dokonce verzi bez trnů! Pomazánka se hodí právě k této housce, ale můžete ji dávat i na normální housky.

Ingredience: (množství neurčité): 1 stoprocentní kaktus, 2 pomazánková másla, vajíčko, 1 malá lžička soli a vanilkový cukr

Popis postupu výroby pomazánky:

Do misky vysypeme 2 pomazánková másla jako základ pro naši pomazánku. Přidáme vajíčko a vanilkový cukr, aby se správně propojili všechny chutě. Poté rozmixujeme kaktus, který předem zbavíme trnů. Směs promícháme a dáme na 10 minut vychladit a podáváme společně s dobrým pitím, houskou a náplastmi.

Je to trochu neobvyklé jídlo, ale myslím si, že některým silným povahám by mohlo chutnat. Pro lepší chuť pomazánky můžete ještě přidat koření kari. Před vložením housky do pece, doporučuji olámat špičky trnů, aby se nepřipálily.

(Košacká, N., 6. B)

ŽIVOČIŠNÝ DORT

Tento dort obsahuje mnoho bílkovin, a je určen spíše pro ty co snědím opravdu všechno.

Těsto: 6 hadích vajec, 140g moučkového cukru, 150g mouky z moučných červů, 30g másla, 15g moučných červů a 1 pečicí prášek do pečiva

Na krém: 2dl kozího mléka, 1 žloutek z hadího vejce, 1 vanilkový pudink, 50g nastrohaného kokosu, 100g másla, moučkový cukr

Na ozdobu: moučné červy, žábu, cvrčky a čokoládu

Postup:

Do mísy dáme hadí vejce s cukrem a červy. Vše zamícháme a umícháme sníh, poté přidáme mouku, máslo a pečicí prášek do pečiva. Vše opět promícháme a nalijeme do formy na pečení, kterou jsme si důkladně vytřeli tukem. Troubu si nahřejeme na 180 stupňů a pečeme tak 30 minut. Poté co korpus upečeme necháme ho vystydnout a uděláme si krém.

Uvaříme si puding, do kterého zamícháme i ostatní suroviny a necháme zchladnout 20 minut. Vezmeme si zchladlý korpus a rozkrojíme ho na půl a spodní část korpusu promažeme krémem. Poté na to položíme druhou část a celý dort potřeme krémem ze všech stran. Rozehřejeme si čokoládu a polijeme s ní dort a ozdobíme dle libosti.

Typ: Pokud si nikdo chce dort zpestřit o trochu více, může tam dát třeba cvrčky

Dort je vyvážený a má v sobě spoustu bílkovin. Věřím, že se vám povede a bude vám chutnat dobrou chut'

(Jonášová, Z., 6. B)

HNUSFOLA

Rozhodl jsem se udělat pochoutku ,kterou si hodně rád dělám. Jmenuje se HNUSFOLA.

Ingredience: voda z rybníka, rybí tuk, sliny bezdomovce, pukavce a nějakou špinavou sklenici. Pak ještě je potřeba mít u sebe k dizpozici mixér na mixování všech těch dobrot.

Postup:

Nejprve vezmeme vodu z rybníka a nalejeme ji do sklenice. Mezitím rozklepneme pukavce do nějakého starého zaprášeného hrnku a přelejeme do sklenice s vodou z rybníka. Potom už jen můžeme přilít rybí tuk.

O 5 minut později jsem musel jít k náhodnému bezdomovci, aby mi dal své sliny , ale on říkal: „No, chlapče, já ti ty sliny nedám jen tak zadarmo. Já mu říkám: „Když mi ty sliny dáte, tak vám dám potom HNUSFOLU ochutnat. Bezdomovec na to: „Dobrá,, až to budeš mít hotové, přijdi za mnou. Víš, kde mě najdeš.“ Dvakrát mi plivl bezdomovec do hrnku a šel jsem domů. No už jen zbývalo nalít sliny do sklenice a už se vše mohlo mixovat.

HNUSFOLA je hotová a můžeme podávat .

(Vlasák, V., 6. A)

NETOPÝŘÍ POLÉVKA

Potřeby: 4 netopýry, sůl a pepř, kořenovou zeleninu, vlas od paní učiteky Valové, Aniččiny řasy, skořici, kakao a okurky.

Postup:

Do hrnce nalijeme vroucí vodu, poté vložíme všechny ingredience a pozvolna vaříme doté doby, než ucítíme zápach.

Servírujeme v miskách. Můžeme dochutit prošlou nebo zkaženou smetanou.

Přeji dobrou chut'.

(Jirovská, J., 6. A)

ŘASY Z MOČÁLU

Na tento pokrm potřebujeme být někde u rybníka, abychom mohli nabrat 500 ml vody z rybníka, za 10 let, kdy voda odstála, můžeme začít s přípravou.

Budeme potřebovat: 2 kg řas, 10 let starou vodu, olej na smažení, špinavou rybu z rybníka a pukavce.

Postup:

Nachystáme si pánev a nalijeme do ní olej na smažení, na pánev dáme špinavou rybu. Po 10 minutách ji otočíme a až bude ryba hotová, dáme ji na špinavý talíř. Mezitím vložíme řasy do mixéru a rozmixujeme je, po pár minutách na talíř.

Na pánev dáme pukavce a usmažíme do černa a dáme na talíř. Olej smícháme s 10 let starou vodou z rybníka. Následným výtvozem pokrm polijeme a můžeme podávat.

Pokrm se dá podávat jako překrásný oběd pro vaši babičku.

(Jonák, P., 6. A)

Zahradničení – co a kdy pěstovat?

Ahoj zahradníci, zde je několik informací přímo pro vás:

ZELENINA PLODOVÁ

- Okurka
- Ve slupce vitaminy C, B1, B2 a vláknina
- Skoro celá z vody
- Nakládačky, salátovky i hadovky mají podobné nároky na pěstování
- Semínka vyséváme na záhon do hloubky 1-2 cm během první poloviny května
- Sazeničky potřebují hodně světla a rozestupy, výživnou půdu a teplo

ZELENINA KOŘENOVÁ

- Mrkev
- Beta-karoten, D, E, K, vláknina
- Kyprá půda, sejeme v půlce dubna 1 cm hluboko
- Snese písčitou půdu s dostatkem zálivky, ale jílovitá nebo kamenitá půda jí nesvědčí

ZELENINA LISTOVÁ

- Polníček
- Má jemnou oříškovou chuť
- Obsahuje vitaminy C
- V březnu až dubnu zasejeme semínka 1 cm hluboko, do 20 dnů by měl vyklíčit
- Po dalších 20 dnech přesadit na záhon s 15 cm rozestupy
- Lze jej pěstovat i v květináči, potřebuje hodně zalévat

ZELENINA CIBULOVÁ

- Česnek
- Minerální látky, vitaminy C, D
- Nejlépe pěstovat v sušší písčité půdě na slunečném místě

ZELENINA KOŠŤÁLOVÁ

- Kedlubna
- Semena sejeme na začátku jara, sazeničky přesazujeme, až budou dostatečně veliké
- Ani moc vlhko, ani moc sucho

ZELENINA LUSKOVÁ

- Čočka
- V dubnu zasít klidně tu, co máte v sáčku ve spíži
- Potřebuje teplo
- Sklízí se lusky

BYLINKY

- Bazalka
- Zasejeme od března do dubna půl cm ve skleníku nebo do květináče za okno
- V květnu přesadíme a od června sklízíme listy
- Květy odstřiháváme, aby rostlinku nezatěžovali



(Láterová, L., 8. tř.)

Pít alkoholu u mladistvých

Alkohol by neměli pít mladiství ve věku kdy jim to zakazuje zákon.

A podle mého názoru by neměl být ani součástí každodenního života dospělých.



Ačkoliv je alkohol běžnou součástí naší společnosti, jedná se o psychoaktivní látku, která mladý organismus významně ohrožuje. Dítě je zvědavé a učí se z chování dospělých. Úkolem dospělých je předat dětem postoje vedoucí k zodpovědnému zacházení s alkoholem.

Alkohol zabíjí mozkové buňky

Nejčastější důvody, proč mladiství konzumují alkohol

Nátlak okolí

Mnoho mladých čelí skrytému nátlaku okolí, které je k pití pobízí.

Kolektivní pití

Alkohol většinou vnímají pouze jako doplněk jiných aktivit či jako „mazivo“ k rozproudění zábavy.

Řešení problémů

Své problémy alkoholem mírní spíše dívky.

Snadná dostupnost

Přestože jsou nealkoholické nápoje často dražší než některý alkohol, nízká cena není jediným důvodem. Ve většině případů rozhoduje chuť a pak snadný přístup k alkoholu.

Můj názor na pití alkoholu je ten, že by lidé mladší 18 let neměli pít vůbec a starší by ho měli pít jen při slavnostních událostech. Bohužel v našich končinách není normální nepít alkohol – abstinovat.

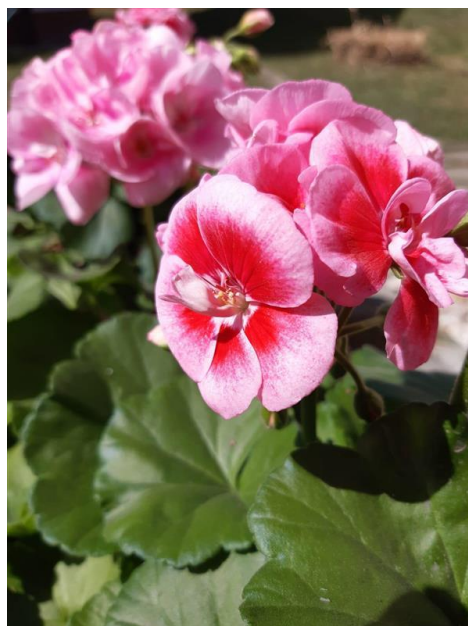
Ne zřídka dochází k otravám alkoholem u mladistvých.

Přehled umístění žáků 9.r. ve školním roce 2020 -2021

Jméno	Škola	Obor	Kód oboru
Tomáš Bartejs	SŠ stavební Jihlava	stavební práce	36 – 97 – E/02
Petra Březnová	OZS Jihlava	obchodní akademie	63 – 41 – M/02
Josef Cink	SŠPTA Jihlava	nástrojař	23 – 52 – H/01
Karolína Čápková	OZS Jihlava	kadeřník	69 – 51 – H/01
Anna Haičmanová	Česká zemědělská akademie Humpolec	chovatelství - kynologie	41 – 43 – M/02
Eliška Hájková	OZS Jihlava	kadeřník	69 – 51 – H/01
David Jonák	SŠPTA Jihlava	informační technologie	18 – 20 – M/01
Agáta Kalinová	Farmeko, Jihlava	zdravotnické lyceum	78 – 42 – M/04
Karolína Klímová	VOŠ a SŠ veterinární, sociální a zdravotní Třebíč	veterinářství	43 – 41 – M/01
Libor Konečný	Gymnázium Ad Fontes Jihlava	gymnázium	79 – 41 – K/81
Jakub Krul	Manažerská akademie Jihlava	ekonomika a podnikání	64 – 41 – M/01
Jiří Lély	HŠ Světlá a SOŠ řemesel Velké Meziříčí	kuchař - číšník	65 – 51 – H/01
Vendula Procházková	Gymnázium Třebíč	gymnázium	79 – 41 – K/41
Jan Souček	SŠ stavební Jihlava	stavebnictví	36 – 47 – M/01
Jakub Špendlíček	SŠPTA Jihlava	elektrikář	26 – 51 – H/01
Filip Štěpán	SŠPTA Jihlava	stavebnictví	36 – 47 – M/01
Simona Štorková	Trivis Jihlava	bezpečnostně - právní činnost	68 – 42 – M/01
Tomáš Vochyán	SŠPTA Jihlava	jemný mechanik (hodinář)	23 – 62 – H/01
Nela Zimolová	ŠECR Jihlava	předškolní a mimoškolní pedagogika	75 – 31 – M/01
Aneta Jirovská	Gymnázium Třebíč	gymnázium	79 – 41 – K/41
Jáchym Němec	SPŠ Třebíč	mechanik elektrotechnik	26 – 41 – L/01
Patrik Šipoš	SPŠ Třebíč	technické lyceum	78 – 42 – M/01
Eva Štěpánková	SPŠ Třebíč	technické lyceum	78 – 42 – M/01

Milí devátáci,

za školní časopis vám všem přejeme, ať se vám daří
v následujících školních letech!



SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ :

Velikonoční kvíz

Kam odlétají zvony na Zelený čtvrtek?

- a. Do Jeruzaléma
- b. **Do Říma**
- c. Do Egypta

Na Velký pátek se hledá:

- a. Ženich/nevěsta
- b. Schovaná výslužka
- c. **Poklad**

Velikonoční zajiček k nám přišel z:

- a. Z Polska
- b. **Z Německa**
- c. Z Itálie

Malované červené vejce si dívka schovávala pro:

- a. **Chlapce, na kterého si myslela**
- b. Chlapce, kterého jí vybrali jako ženicha
- c. Chlapce, který přišel jako první na koledu

Proč se dívky a ženy šlehají pomlázkou:

- a. **Aby neuschly**
- b. Protože si to zaslouží
- c. Jen tak

Jak se říká Svatému týdnu:

- a. Stejně jako po zbytek roku
- b. Boží hod Velikonoční, Zelené pondělí, Bílé úterý, Modrá (Žlutá) středa, Květný čtvrtek, Šedivý pátek, Sazometná (Smetná/Škaredá) sobota, Velká neděle
- c. **Květná neděle, Modré (Žluté) pondělí, Šedivé úterý, Sazometná (Smetná/Škaredá) středa, Zelený čtvrtek, Velký pátek, Bílá sobota, Boží hod Velikonoční**

Čím se v Norsku tradičně zabývají na Velikonoce kromě malování kraslic:

- a. **Sledováním detektivek a řešením záhad**
- b. Vyřezávání velikonočních trollů ze dřeva
- c. Pečením dortů se žloutkovým krémem

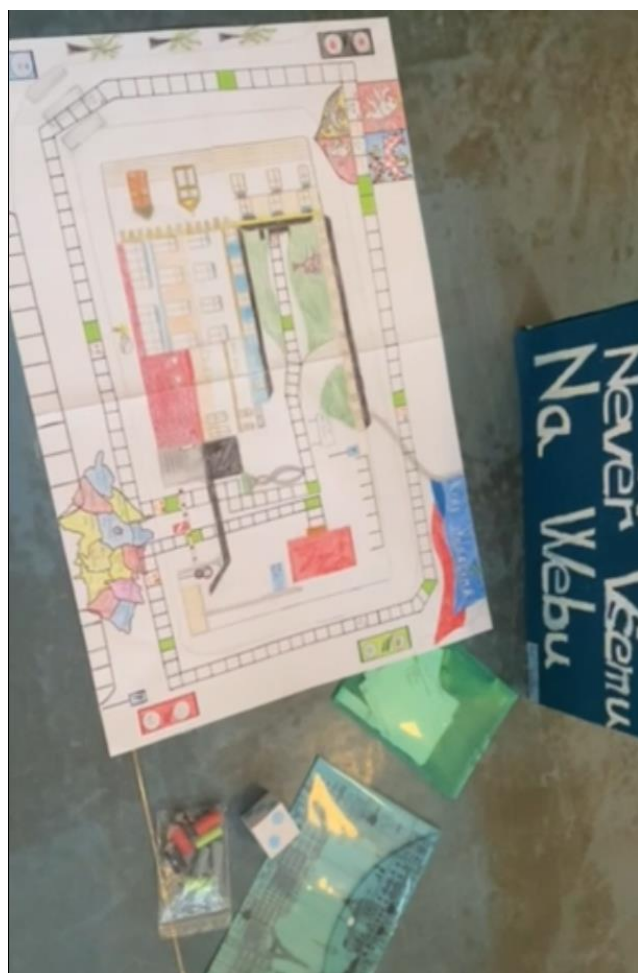
Sv. Valentýn – kvíz

- 1. b)
- 2. c)
- 3. a)
- 4. c)
- 5. a), b)
- 6. volná odpověď
- 7. Ve městě Terni, ve 3. století, za porušení zákazu, aby nechodil do války a aby muži neopouštěli své ženy
- 8. 1. máj

9. První máj, lásky čas
10. Volná odpověď

Řešení:

						P	R	V	N	Í				
S	L	U	N	O	V	R	A	T	E	M				
	V	E	L	I	K	O	N	O	C	E				
						B	L	E	D	U	L	E		
		R	O	V	N	O	D	E	N	N	O	S	T	Í
	P	R	O	D	L	U	Ž	U	J	Í				
			B	Ř	E	Z	E	N						
			H	Y	N	E	K							
			K	V	Ě	T	E	N						



Školní časopis Žihadlo

Vedoucí školního časopisu: Mgr. Miroslava Valová, DiS.

Členové a tvůrci školního časopisu: 6. A – Anna Cejková a Emilie Hollá, 6. B – Nela Košacká, 7. A – Anna Žabová a Vendula Čiháková, 8. tř. – Jana Benáčková, Lucie Láterová a Markéta Myšková

Vydavatel školního časopisu: ZŠ a MŠ Kamenice

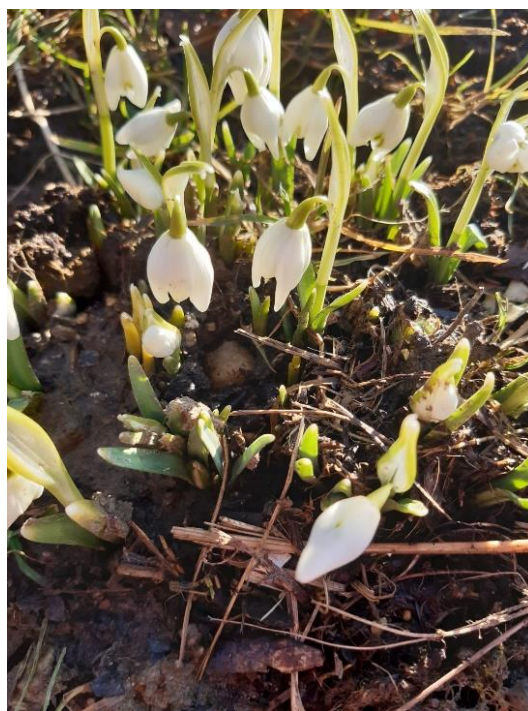
Adresa školy: ZŠ a MŠ Kamenice, 402, 588 23

Rok vydání: školní rok 2020/2021

Číslo školního časopisu: 2

Kresby obrázků a zábavného luštění: E. Hollá

Fotografie do časopisu poskytla: J. Benáčková, K. Kučerová a M. Valová



Zdroje:

První jarní den: 20., nebo 21. března? | Radiožurnál (rozhlas.cz)

Alkoholismus u mladistvých - <https://www.respektuj18.cz/alkohol-a-mladistvi/>

<https://www.novinky.cz/zena/deti/clanek/nejcastejsi-duvody-proc-mladistvi-konzumuji-alkohol-40011572>