

KOMETA

8. číslo
duben 2007

dubnové vydání

Školní časopis

Ministerstvo školství varuje:

Učte se!



V TOMTO ČÍSLE:

Pohádka

Komix

Recepty

Akce školy a mnohé další ..

zajímavosti

Obsah

1) Pohádka

2), 3) Komix

4) osmisměrka, pravidla ve sběru odpadu

5) Malý nápadníček

6) Velikonoce

7) Recepty

Milí žáci a žákyně!

Tentokrát jsme si pro vás připravili zvyky a tradice Velikonoc. Jak vlastně Velikonoce vznikly a kde?

Samozřejmě toto není jediný článek našeho školního časopisu. Budeme se zabývat jarem a zajímavostmi o tomto ročním období. Můžete si společně s námi vyluštit osmisměrku, přečíst si pohádku nebo si něco dobrého uvařit.

Pohádka

JAK SE LŽIČKA UČILA TANCOVAT

To jednou byl hrneček, cukřenka a čajová lžička. Lidé, u kterých bydleli, každé odpoledne kolem 13. hodiny, pouštěli písničky na gramofonu. Hrneček a cukřenka se vždy dali do tance. Jenom lžičce se moc nechtělo. A tak se jednou cukřenka odhodlala a zeptala se jí: „ Proč netancuješ s námi?“ Lžička se začala trochu ostýchat, ale nakonec řekla: „ Víš, já tancovat neumím.“ A trochu se zastyděla. Cukřenka jí však odpověděla, že se za to stydět nemusí a že ji to klidně naučí. A tak se dali do učení.

Cukřenka se dala do tance na vysokém stole a Lžička ji napodobovala. Najednou se jí však zatočila hlava a spadla dolů ze stolu. Hrneček, který stál poblíž se hned rozběhl k místu, odkud Lžička spadla. Cukřenka nevěděla co se děje a tak tancovala dál s domněnkou, že Lžička je pořád za ní. Když se však ohlédla za sebe, nikdo tam nestál. Jenom Hrneček, který pátral po Lžičce. Cukřenka se podívala dolů a najednou ji spatřila. Lžička ležela na zádech a ani se nepohnula. Hrneček i Cukřenka zesmutněli, že ztratili kamaráda.

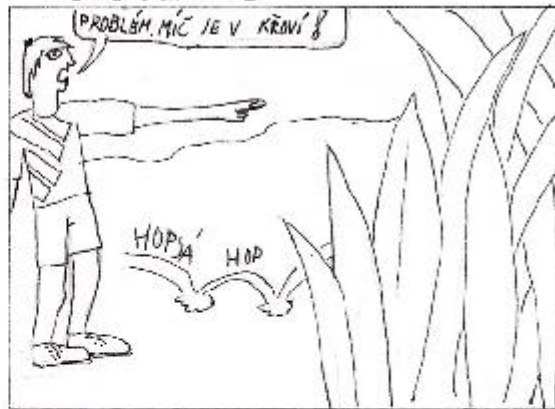
Lžička se však najednou vzpamatovala a začala volat o pomoc. Kamarádi hned přiběhli. Jak ji ale dostat zpátky na stůl? Všichni přemýšleli, až Hrneček dostal nápad. Z Cukřenky vzali kostky cukru, z Hrnečku vzali med a lepili to k sobě kostku po kostce. Takto vznikla tyč, po které Lžička vyšplhala až nahoru na stůl. Sice měla pár modřin, ale to jí nevadilo. A tak, když lidé pustí hudbu, dají se všichni tři s radostí do tance. A že to tak dobře dopadlo, tak ukončení hodiny tance uspořádali velkou oslavu!!!

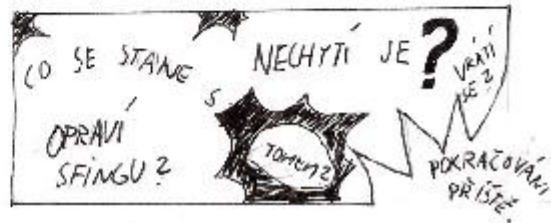
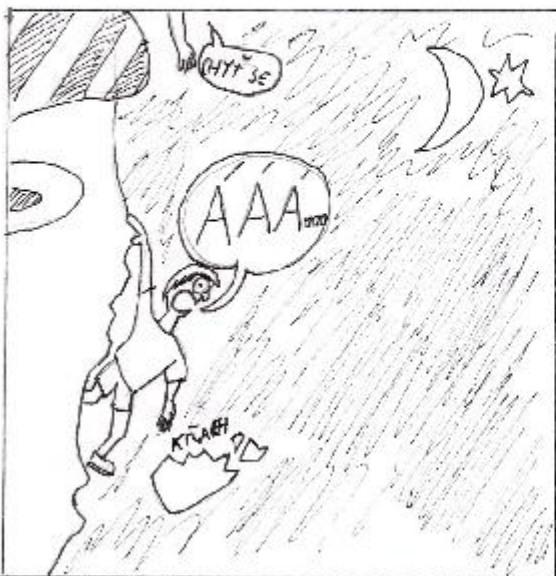
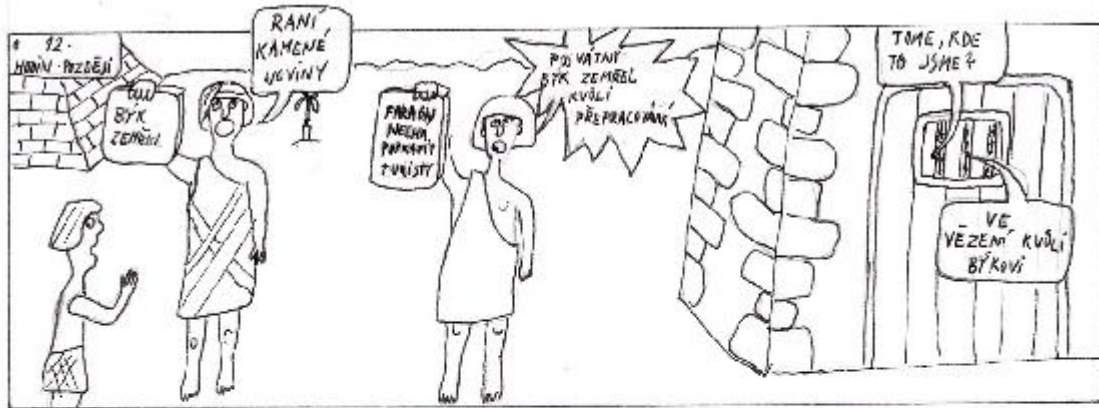


Komix

Podívej

Děty: EGYPT





OSMISMĚRKA

A M E R I K A
Z R I E R A N
M U G Ě Ā N G
S S L J K A L
V K E A Ě D I
T O B R A A E

Amerika
Anglie
Belgie
Kanada
Irák
JAR

Pravidla a průběžné hodnocení ve sběru a třídění odpadu

Pořadí tříd v přepočtu
na jednoho žáka:

Třídy:	Počet bodů:	Třída:	Počet bodů
1.	6 887	3.	1 060
2.	9 320	2.	583
3.	11 656	4.	570
4.	6 842	1..	530
5.	10 453	5.	523
6.	4 364	7.	379
7.	8 725	6.	257
8.	5 547	8.	252
9.	4 559	9.	239

Hodnocení:

1 pytel PET lahví (min. 60) = 30 bodů

1 pytel nápojových kartónů (min. 120) = 60 bodů

1 kg papíru = 2 body

Akce školy

ZŠ Nový Hrádek si vás dovoluje pozvat na

Velikonoční výstavu

Místo: Základní škola v Novém Hrádku

Datum: Úterý 3.4. 2007
Od 14:30 do 17:00 h

Program: Prodejní výstava
Vystoupení žáků v tělocvičně
(ve 14:30 a v 15: 30 h)

Občerstvení ve 4 třídě

Sportování před Velikonocemi

Ve středu 28. března 2007 se družstvo dívek zúčastní tradičního klání škol novoměstského regionu ve volejbale.

Projekt „GLOBE“

Po několika měsících příprav se schyluje k realizaci prvních meteorologických měření v rámci mezinárodního projektu Globe na naší základní škole. Výsledky měření využívá i organizace NASA.

Plavání

I v letošním školním roce proběhne výuka plavání pro děti ve 3. a 4. ročníku. S Plaveckou školou v Náchodě byla uzavřena dohoda na kurz v termínu 18.4. až 20. 6. 2007 (Vždy ve středu 10:30 – 12:00)

Pythagoriáda

Úspěšnou řešitelkou školního kola soutěže se stala Kát'a Marková ze 7. třídy.

Klokán

V mezinárodní matematické soutěži si úspěšně vedli:

V kategorii CVRČEK:	1. Petr Zákřavský	3.tř.	47b
	2. Sára Machová	2.tř.	46b

	3. Dominik Korman	3.tř.	45b
KLOKÁNEK:	1. Ondřej Langr	5.	91b
	2. Tomáš Holý	5.	85b
	3. Daniel Růžička	4.	74b
BENJAMÍN:	1. Ondřej Šinták	7.	81b
	Kateřina Marková	7.	81b
	3. Leoš Matějček	7.	77b
KADET:	1. Patrik Balcar	8.	66b
	2. Ondřej Boš	9.	63b
	3. Jiří Jiruška	9.	61b

Malý nápadníček

Udělejte si strašáka

Potřebujeme: Starý bílý povlak na polštář (na hlavu)

Dřevěný hranol 5x5x180 cm (nechte ho na jednom konci zašpičatit)

Dřevěný hranolek 2,5x10x100cm (nebo podobný)

Staré šaty, klobouk nebo paruku

Vycpávku (slámu, suché listy nebo hadry)

Hřebíky a provaz

Přibijte kratší hranolek kolmo na delší asi 30 cm od horního konce. Tuto konstrukci můžete každoročně oblékat znovu a znovu. Natáhněte na „ruce“ starou košili a na spodní část kalhoty nebo sukni. Zastrčte košili do sukne nebo kalhot a upevněte provázkem.

Teď začněte strašáka vycpávat. Nejprve vycpěte košili a kalhoty. Pak částečně naplňte povlak a najděte na něm vhodné místo, na které namalujete obličej. Připevněte hlavu gumičkou nebo drátem na „krk“. Vykopejte v zemi díru, postavte do ní strašáka, upevněte kameny, zasypte hlinou. A pořádně kolem udupejte.

Nakonec posad'te strašákovi na hlavu paruku nebo klobouk, přivažte dolů pár starých bot a na „ruce“ natáhněte zahradnické rukavice nebo staré palčáky. Na ruce můžete přivázat i plechové nádoby, které bude chrastit ve větru, nebo kytici.

Velikonoce

Velikonoce jsou nejvýznamnějším svátkem křesťanské církve, je spojený s památkou umučení a vzkříšení Krista. Velikonoce se však slavily ještě v době předkřesťanské. Zřejmě navazovaly na svátek židovský - pesach - památka vysvobození Židů z egyptského zajetí a později také oslavovali příchod Mesiáše. Pohané vítali jaro a začátek zemědělských prací.

Velikonoční týden

Škaredá středa

Říkalo se jí škaredá nebo černá , protože se vymetaly komíny. Podle tradice se nesmíte škaredit a mračit, jinak se budete mračit po všechny středy v roce.

Zelený čtvrtek

Jedla se jen zelená strava - špenát, zelí, aby byl člověk zdravý po celý rok.

Velký pátek

Velký pátek je také postním dnem - postem od masa a újmy v jídle.

Bílá sobota

Na Bílou sobotu se uklízelo, bílilo. Přípravovalo se a chystalo. Na slavné Vzkříšení, na Hod boží velikonoční, obřadní i sváteční pokrmy, pekly se mazance i velikonoční beránci, pletli se pomlázky z vrbového proutí a nebo vázali březové metličky a zdobila se vajíčka.

Boží Hod Velikonoční

Provádělo se svěcení velikonočních pokrmů - beránek, mazanec, vejce, chleba, víno. Každá návštěva dostala kousek z posvěceného jídla.

Velikonoční pondělí

Chlapci chodí dům od domu za děvčaty se spletenými pomlázkami většinou z vrbového proutí zdobené stuhami. Šlehají dívky a vinšují, za to dostanou malovaná vajíčka.

Bílá neděle

Druhá neděle velikonoční - novokřtěnci nosili toho dne naposledy bílé křestní roucho. Dnes je často dnem slavnostního prvního sv. přijímání.



Recepty

Plněná vejce

Co potřebujeme?

1 červená řepa, 100 g celeru, 1 cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, 1 vařená brambora, 100 g ochucené majonézy, 1 lžíce pikantní hořčice, cukr, ocet, kopr, sůl

Jak to připravíme?

Bramboru, celer a řepu nastrouháme nahrubo. Přisypeme najemno nakrájenou cibuli, majonézu a spojíme s hořčicí. Dochutíme solí, cukrem a octem. Vejce rozpůlíme a žloutky vydlabeme. Vejce naplníme salátem a ozdobíme koprem. Podáváme s pečivem.

Vejce plněná sýrem

Co potřebujeme?

4 vejce uvařená natvrdo, 50 g sýra Niva, 50 g másla, 50 g šunky, majonéza, hlávka salátu a ředkvičky na ozdobu

Jak to připravíme?

Uvařená vejce překrojíme po délce, žloutky vyjmeme a bílky naplníme nádivkou ze strouhané nivy, umleté šunky, kterou utřeme s máslem do pěny. Obě půlky naplněných vajec spojíme, uložíme na listy hlávkového salátu a povrch ozdobíme majonézou a kolečky ředkviček.

Tvarohové Velikonoční pečivo

Co potřebujeme?

650-750 g polohrubé mouky, 1/4 l mléka, 2 vejce, 80 g másla, 50 g droždí, 4 kostky cukru, sůl

Jak to připravíme?

V míse promícháme mouku se solí, do dolíku vlijeme vlažné mléko, máslo, vejce, cukr a droždí a necháme vykynout kvásek. Těsto vypracujeme do hladka a přikryjeme. Po vykynutí přepracujeme na vále, vytváříme různé tvary, které na plechu potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

Velikonoční beránek

Co potřebujeme?

200 g cukru moučka, 2 vejce, lžička citronové šťávy, cukr vanilka, 300 g hrubé mouky, 5 bílků, 30 g másla, 30 g hrubé mouky

A jak to připravíme?

Cukr, celá vejce, žloutky a vanilkový cukr třeme do pěny asi 30 minut. Potom přidáme citronovou šťávu, tuhý sníh ušlehaný z bílků, mouku a zlehka promícháme. Formu na beránka vymažeme máslem a vysypeme moukou, rozetřeme do ní těsto a v středně vyhřáté troubě upečeme do růžova asi 45 minut. Upečeného beránka opatrně vyklopíme a podle zvyklosti ozdobíme.

VESELÉ VELIKONOCE!