

LETOS POPRVÉ

VÁNOČNÍ
SPRÁVA

Napečeme
cukroví...



Navštíví nás čerti...

Zeptáme se na
nejkrásnější dárek...



Zaspíváme
si koledy...



A popřejeme
si krásný Nový Rok.

Fotografie: Viktor Dvořák
Celek: Aneta Jindrová

PROSINEC 2012

Zima je ve vzduchu.

S jakou sladkostí do našich představ probleskují vánoční světýlka, trhy, sníh...
či v mém případě ukrávaný havran, šnuptychl,
do kterého zas budu kvůli těm podělaným rýmám kýchat jak z kanónu.

Díky, zimo.

Odvedla jsi dobrou práci!

Dnes ráno, kdy všichni zase po delší době usedneme do školních lavic,
jsem se probudila s tuze zvláštním pocitem v útrokách

- ne, nebylo to třeba ohnivýma křidýlkama,
do kterých mě uvrtala jedna známá.

Ne, za tímhle zvláštním pocitem stálo něco jiného,
a sice že po tolika dlouhých letech,

kdy jsem se mohla procházet po útulných,

(a pěkně vypulírovaných - dobrá práce, pane řediteli !)

chodbách Sportovky, jsem v sobě náhle pocítila touhu zvednout kotvy.

A Vás asi napadne, že to bude vstřícnovým,
dobrodružnem nasáklým vodám. Inu,

to bude záležet na těch nahoře,

kteří velí přijmacímu řízení, a já mám bohužel pocit,

že by se jim taky moje známky z předešlých roků nemusely líbit.



Poslední týden před vánočními prázdninami právě odstartoval,
ale ráda bych se s Vámi podělila o jeden bonbónek.

Jestli se probijete do prváku

(poté, co Vás vaše víla vystavila všemožným příkořím a psychickým demolicím),
nemyslete si, že jste jako nějaký inteligent zavěsil laťku poměrně nízko,

ale pamatujte:

Ještě pořád nejste cool.

Víc Vám zatím prozradit nemůžu.

Vraťte se ke svým životům a vezměte rozum do hrsti

- protože já toho moc nepobrala,

ale nebojte, další perly vysypu z rukávu co nevidět!



Připravila: Aneta Jindrová

MIKULÁŠSKÁ NADĚJKA NA NAŠI ŠKOLE

Když se řekne 6. prosinec, hned se každému vybaví Mikuláš.
Rok co rok chodí dospělí, nebo děti po vesničkách i v městech,
aby tuto tradici, která je známá již řadu let, udrželi.

Bývá zvykem, že Mikuláš naděluje a čert naděluje podle toho,
jak jsou děti nedobré.

Tak i v naší škole jsme se dali na to, připomenout všem těm,
dobrotám, co proto.

„My devátáci“ jako každý rok se pro ty mladší spolužáky obětujeme a děláme čerty,
Mikuláše a anděly.

Letos se nás sešlo přes 20 čertů, 5 andělů a jednoho Mikuláše.

Z toho je jasné, že první stupeň spustil i nějakou tu slzičku a kdoví co ještě něco.
Měli jsme z toho pocit, že i malá radost dokáže udělat ze všeho kouzlo blížících se Vánoc,
a i když měli děti na krajíčku, věděli jsme, že ten povyk za chvíli pomine.

Dobrý pocit, že si na chvíli uvědomili, že mají být hodné.

Nakonec by jsme chtěli říct, že to vůbec není špatný nápad,
když se ve školách tato tradice dodržuje, i když čerti by tu měli být každý den.



Připravily: Eliška Rychtrmocová a
Daniela Zbraňková



Fotografie: Viktor Dvořák

NEJKRÁSNEJŠÍ DÁREK

**Jaký byl tvůj nejkrásnější dárek,
co jsi dostal k Vánocům?**

Natálie Kubišová 9.C
Morče

David Uhříček 9.C
Snowboard

Romana Mazáčová 9.C
Notebook a králíček

Mgr. Galušková
Mrkací panenka jménem Magdalenka



Kamila Hladíková 9.A
Kolo

Karolína Mlýnková 9.A
Králíček

David Heřmánek 9.A
Notebook

Gábina Hlušková 8.C
Mobil

Připravila: Patricie Michalovičová

COUKROVI

Vanilkové rohlíčky

Ingredience:

Hladká mouka 250 g

Máslo 200 g

Mleté lískové ořechy 100 g

Moučkový cukr 70 g



Postup přípravy receptu:

Vše zpracujeme na těsto.

Ihned děláme rohlíčky - nedáváme uležet do chladničky!

(těsto pak ztuhne a láme se).

Z těsta vyvalujeme tenčí válečky,

které nakrájíme a stáčíme do tvaru rohlíčku.

Nedělejte válečky příliš tenké,

protože jsou rohlíčky po upečení velmi křehké, polámaly by se.

Pečeme (horkovzduchem) na 200°C asi 10min,

ale hodně záleží na velikosti a síle rohlíčků.

Okraj by měl být lehce do růžova.

Ještě vlažné obalíme v moučkovém cukru

(s vanilk. cukrem pro vůni).

Linecké Cukroví

Ingredience:

500 g hladké mouky

300 g másla

200 g moučkového cukru

2 žloutky

1/2 vanilkového lusku

kůra z jednoho citrónu

marmeláda

moučkový cukr na posypání



Postup přípravy receptu:

Nejprve smícháme mouku a moučkový cukr, přidáme vanilku, citrónovou kůru, nakonec žloutky a mírně změklé máslo.

Ručně vypracujeme vláčné těsto, které necháme přes noc v ledničce odpočinout.

Těsto si vyválíme na 2 - 3 mm plát, vykrajujeme tvary a pečeme na 180 stupňů cca 7 min.

Vychladlé pomažeme marmeládou, slepíme a posypeme moučkovým cukrem.

Necháme 14 dní odležet.

Připravily: Eliška Rychtrmocová a Daniela Zbraňková

VĚŠTĚ VÁNOCE
(VĚŠTĚ VÁNOCE)

Verbum Caro (Latinsky)

Merry Christmas (Angličtina)

Nollaig Shona (Irsky)

Buon Natale (Italsky)

Boldog Karácsonyt (Maďarsky)

Frohe Weihnachten (Německy)

Wesołych Świąt (Polsky)

!Feliz Navidad (Španělsky)

Joyeux Noël (Francouzsky)

Hyvää Joulua (Finsky)



Připravila: Patricie Michalovičová



TICHÁ NOC

*Tichá noc, svatá noc
jala lid v blahý klid.
Dvé jen srdcí tu v Betlémě blí,
hvězdy při svitu u jeslí dlí,
v nichž malé děťátko spíííí,
v nichž malé děťátko spí.*



*Tichá noc, svatá noc!
Co anděl vyprávěl,
přišel s jasností v pastýřův stan,
zní již z výsosti, z všech země stran:
Vám je dnes spasitel dán
přišel Kristus pán.*

ROLNIČKY

*Rolničky, rolničky kdo pak vám dal hlas, kašpárek maličký nebo děda mráz.
Rolničky, rolničky co to zvoní v nich maminčiny písničky Vánoce a smích.
Sláva už je sních, jedem na saních kluci křičí zvonek zní jenom táta ztichnul.
Kouká na syna, uši napíná co to slyší v rolničkách, na co vzpomíná.
rolničky, rolničky co to zvoní v nich maminčiny písničky vánoce a sních.
Zvonky dětských let, rozezvoňte svět těm co už jsou dospělí, ať je znova pět.
Zvoňte z lehýnka stačí chvílinka, vzpomínka jak rolničky, v srdci zacinká.*

*Ref: Rolničky, rolničky kdopak vám dal hlas kašpárek maličký nebo děda mráz.
Rolničky, rolničky co to zvoní v nich maminčiny písničky Vánoce a smích.*



Připravily: Daniela Zbraňková a Eliška Rychtrmocová

P *F* *2012*



Redakce pod vedením Mgr. Jany Novotné

©ZŠ SPORTOVNÍ 2012