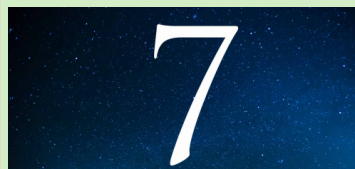


Úvodník



7. vydání našeho časopisu věnujeme připomínkám na dny, které pro nás byly veselé i poučné. Pátáci si připomněli Den Downova syndromu, netypicky jsme oslavili Den učitelů a proběhl také Den otevřených dveří. A protože Velikonoce letos případnou už na druhý dubnový víkend, přinášíme také pár tipů na velikonoční pečení i na originální zdobení kraslic. Naše číslo ještě dotváří opět nové fotografie od kluků z 8. C.

Přejeme příjemné čtení a veselé Velikonoce.

Redakce

Den otevřených dveří



foto: Hana Šmídová

Na 1. jarní den jsme na škole uspořádali Den otevřených dveří. Program byl nabitý aktivitami od výtvarné, hudební a čtenářské dílny přes ukázky výuky na 1. stupni, speciálně

pedagogických materiálů učebny polytechniky a informatiky s virtuální realitou až po Školu her a kouzel Harryho Pottera s kouzelnickými formulkami a kouzly. Už od 10 hodin

dopoledne se trousili první návštěvníci, kteří chtěli i nakouknout do výuky. V odpoledních hodinách pak školu navštívili jak rodiče s našimi budoucími žáčky, tak i mnoho žáků bývalých, jejichž návštěva obzvláště potěšila, neboť je vždy dobrou vizitkou školy.

Redakce

Oslava Dne učitelů

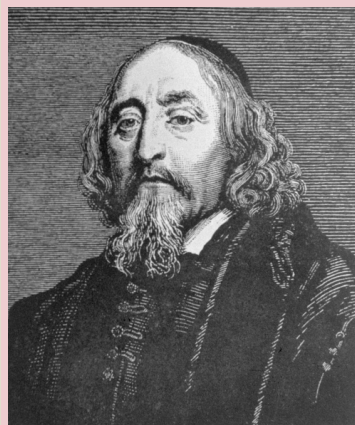


foto: <https://ct24.ceskatelevize.cz/>

V den narození Jana Ámose Komenského, 28.3., jsme si připomněli Den učitelů. Dlouho jsme v parlamentu přemýšleli, jak ten den oslavit, jaký dárek učitelům dát. Až jsme na to přišli. Často se k jejich práci stavíme kriticky, pojďme si tedy vyzkoušet, jestli je to vážně „tak snadné“ stoupnout si před dav. A ať si učitelé zase naopak vyzkoušejí roli žáka. Jedna písemka, druhá písemka ... Někdo to zvládl s přehledem,

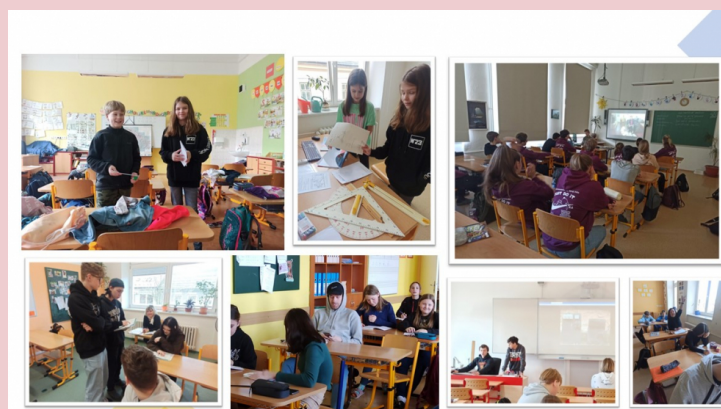


foto: Hana Šmídová

někdo si byl hodně nejistý, někdo se uchýlil k písemce, někde se to zvrhlo v komedii, ale nikde hlavně nebyla žádná tragédie. Užili jsme si to a hodně se i pobavili.

Redakce

Veselé Velikonoce



foto: <https://www.wattpad.com/>

Den Downova syndromu



foto: Petra Vávrová

Downův syndrom je pojmenován po britském lékaři Johnu Langdonu Downovi, který tento syndrom popsal v roce 1866. Některé aspekty tohoto onemocnění popsali již dříve francouzský psychiatr. Zajímavé je to, že Johnu Langdonu Downovi se narodil vnuk s Downovým syndromem. Downův syndrom není nemoc,

která by se dala léčit, ale je to psychická porucha, těmto lidem některé buňky přebývají. S tímto syndromem se dá žít. Vzhled lidí s Downovým syndromem - Tito lidé mají kratší ruce, sešikmené oči a placatější obličej. Chování lidí s DS je specifické, jsou často pozitivní, mají dobrou náladu a jsou zapálení do všeho.

Každý den žijí, jako by měl být poslední. Když se jim do něčeho nechce, tak to prostě neudělají. Začínají později mluvit, a proto jejich řeči nejde moc rozumět. Mají svůj vlastní svět. Jsou sdílní a chtějí si o všem povídat - co se jim stalo, co se naučili a podobně.

Symbolem Downova syndromu jsou ponožky, když se dají patami k sobě, tak tvoří písmeno x (znak nadbytečné buňky). Na den tohoto syndromu se nosí dvě odlišné ponožky, které značí odlišnost ostatních, že nikdo není stejný.

Ve třídě jsme na den Downova syndromu vyráběli ponožkové housenky právě jako symbol této poruchy. Dále jsme si pouštěli dokumenty a vypracovali jsme pracovní list. S paní učitelkou jsme si povídali, v čem se odlišujeme my.

Příkladem, že s touto poruchou dá žít i tvořit, je Jiří Šedý, spisovatel a malíř. Má Downův

syndrom, ale neomezuje ho to, má dílnu a občas učí malovat i ostatní.

Anička Vidomusová, 5. třída

Původ Velikonoc



foto: Kudy z nudy

Velikonoce jsou považovány za největší církevní křesťanský svátek celého roku. Věřící křesťané si připomínají slavné vzkříšení Ježíše Krista. Slaví je ale i ti, kteří nejsou nábožensky založeni. Pro ně jde hlavně o oslavu příchodu jara a nového života. A svým pojetím jsou nejbližší k původnímu významu

tohoto svátku. Například oblíbené velikonoční symboly - vejce a zajíčka. Od pohanských dob bylo vejce symbolem života, snad právě proto se spojovalo s oslavou jara a zajíc byl známý jako neobyčejně plodné zvíře. Propojení Kristova vzkříšení s pohanským kalendářem vedlo k hromadnému obrácení pohanů

na křesťanskou víru.

Zdroje: <https://www.fexi.cz/>

JIDÁŠE



K Velikonocům odedávna také patří pečení. Tradičním pečivem jsou např. jídáše. Ty se pekly na Zelený čtvrtek. Víte, proč se jídáše pečou a jaký měly význam?

Jídáše jako symbol zrady: Jídáš, jeden z 12 apoštolů, je dostatečně znám. Za třicet stříbrných zradil Ježíše a umožnil jeho zatčení. Tvar pečiva pak symbolizuje provaz, na kterém se pak Jídáš oběsil. Právě proto se jídáše nejčastěji pečou ve tvaru zavazutého provazu na připomínku jeho

oběšení. Tvarů může být mnohem víc - častá inspirace přicházela z přírody a pečivo mohlo symbolizovat vlastně jakékoli zvíře, třeba ptáky nebo hady nebo klidně i podkovy. Variant je opravdu mnoho. A co se traduje o zeleném čtvrtku? Proč se pečou jídáše právě na Zelený čtvrtek? Důvod je prostý. Velikonoce jsou kromě jiného i symbolem jara a nového života. Zelený čtvrtek je pak dnem odpuštění. Jídáše se v tento den podávaly k snídani a měly chránit před zdravotními neduhy a přinést pevné zdraví. Naši předci věřili také tomu, že dokáží chránit také před uškutnutím hada nebo bodnutí vosy. Před nemocemi mělo také uchránit mytí ranní rosou právě na Zelený čtvrtek.

JIDÁŠE

Suroviny: 1 kg polohrubé mouky, 30 g čerstvého droždí, 350 ml vlažného mléka (i více, podle potřeby), 120 g másla, 100 g cukru krupice, 2 žloutky, sůl, 1 vejce na potření, máslo na vymazání plechu nebo papír na pečení, tekutý med, moučkový cukr

Postup: Z malého množství mléka, mouky, lžičky cukru a droždí připravíme kvásek, který po vzejití přidáme do prosáté mouky s cukrem a špetkou soli. Žloutky u třeme do pěny a spolu se změkklým máslem přidáme k mouce a kvásku. Podle potřeby doplníme vlažným mlékem a vypracujeme hladké, nelepivé těsto, které necháme kynout na teplém místě. Z těsta nakrájíme kousky, zakulatíme,

uděláme tenké válečky (asi jako ukazováček), přibližně 20 cm dlouhé, a stáčíme do spirálky, což je typický tvar jídášů, nebo do esíček, uzlů, kuřátek apod. Klademe je na pomaštěný nebo pečicím papírem vystlaný plech a necháme ještě mírně vykynout. Poté potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě při 190 °C. Po upečení, ještě horké, je potřeme máslovačkou rozehřátým horkým medem. Kdo ho nerad, posype jídáše moučkovým cukrem.

Niky Rakušanová

Zdroje: pernerka.cz, toprecepty.cz

MAZANEC



Třetím druhem pečiva do velikonoční party je mazanec. Ten se tradičně pekl už na Bílou sobotu (ve stejný den jako beránek), aby byl nachystán na nedělní snídani. Ještě před ní ale hospodyňky šly s mazancem do kostela pro svatě pomazání. Odtud vzniklo označení mazanec, který byl nakrojen až po tomto úkonu. Velikonoční neděle byla

po dlouhém období půstu prvním dnem, kdy se lidé mohli dosyta najíst. Mazanec ve tvaru bochánku byl proto symbolem konce odříkání i oslavou nového života.

Majetnější rodiny dávaly do mazance tvaroh, aby bylo těsto vláčnější. A také pekly pro každého člena vlastní mazanec. Ti chudší pak pekli bez tvarohu a pro všechny byl jen jeden společný. Bez ohledu na majetek rodiny se do mazance před pečením ještě nožem udělal křížek. Ten symbolizoval ukřižování Ježíše.

MAZANEC

Suroviny: 1 kostka droždí, 500 g polohrubé mouky, 120 g cukru krupice, 3 žloutky, 150 g změkklého másla, 200-300 ml

mléka (podle potřeby), 50 g rozinek, 50 g mandlí, sůl, strouhaná citronová kůra, 1/2 lžičky anýzu, 50 ml rumu, 1 vejce na potření, troška mléka
Postup: Nejprve připravíme kvásek - smícháme 100 ml vlažného mléka, celé droždí a 1 lžici cukru, necháme vykynout a přidáme k ostatním surovinám. Vypracujeme těsto. Pokud je těsto řídké, přidáme malé množství mouky podle potřeby. Těsto necháme hodinu kynout. Vytvoříme bochánek, buď jeden veliký, nebo 2 menší a necháme ještě půl hodiny kynout. Bochánek navrchu nařizujeme do křížku a pečeme ve vyhřáté troubě na 160 °C, asi 35 minut.

Niky Rakušanová

Zdroje: pernerka.cz;
toprecepty.cz

BERÁNEK



Nejznámějším velikonočním „pečivem“, je ale beránek. Víme ale, kde tradice pečení beránka vznikla a co vlastně symbolizuje? Tradice jeho velikonočního pečení vychází z biblických dějin, je několik tisíc let stará a sahá až do doby Mojžíše, který vyvedl izraelský lid z egyptského otroctví za “velké

noce”. Připomínkou byl obřad, kdy měla každá izraelská rodina přivést beránka do chrámu, obětovat ho a jeho krev odnést k oltáři. Obětovaný beránek byl pak upečen na ohni a sněden s nekvašeným chlebem. Křesťanství zná tradici pečení beránka již od středověku a začalo využívat beránka jako symbol Ježíše Krista, který prolil svou nevinnou krev na Golgotském kříži. Ježíš beránek, obětovaný za spásu světa, který nás vysvobozuje z otroctví hříchu. Receptů na beránka jsou dnes desítky, možná i stovky. Beránek se nejčastěji dělá z klasického třeného těsta, může být i kynutý.

Ve Francii v některých domácnostech jedí beránka s pečenými karamelizovanými jablky. Variant je opravdu hodně a je z čeho vybírat. A kdy bychom měli beránka upéct? Podle tradice by se měl beránek péct na Bílou sobotu, stejně jako se pekl mazanec. K Velikonočnímu pondělí patří boží milosti. Na Velký pátek pátek se nepeklo, držel se půst.

BERÁNEK

Suroviny: 120 g másla, 4 vejce, 200 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 200 ml mléka, 300 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, trocha šťávy z citronu, tuk na vymazání

formy, hrubá mouka na vysypání formy

Postup: Tuk, žloutky a cukry utřeme do pěny. Postupně přidáváme vlažné mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Zakapeme šťávou z citronu a nakonec pomalu vmícháme sníh z bílků. Těsto vlijeme do předem důkladně tukem vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě asi 35 až 45 minut na 170 °C.

Niky Rakušanová

Zdroje: pernerka.cz;
toprecepty.cz

BARVENÍ VAJÍČEK



Jelikož jsou Velikonoce, tak nesmí chybět kraslice. A jak si hezké kraslice vyrobit doma? Možná o barvení vajících rýží jste neslyšeli, ale zdá se mi to jako skvělý nápad. Vajíčka budou originální a nebudou stejná jako ostatní. A jak na ně? Stačí obyčejné vajíčko, nejlépe bílé (uvařené natvrdo), rýže (neuvařená), potravinové

barvivo, sáček

Postup: Vezměte si rýži a obarvěte ji, pak ji vložte do sáčku. Vezměte vajíčko a vložte ho do sáčku s rýží. Sáček s rýží a vajíčkem protřepete a kraslice je na světě...

Barvení pěnou je také celkem zajímavé a jednoduché... Co budeme potřebovat? Šlehačku, popřípadě pěnu na holení, gelové barvivo, špejli, vodu
Postup: Na šlehačku aplikujte pár kapek barviva a jemně promíchejte, aby vznikl zajímavý barevný vír. Pak vajíčka vložte do šlehačky a celá je pomoci lžice směsí pokryjte. Nechejte asi 15 minut

působit. V misce s vodou nakonec vajíčko opatrně opláchněte. Ale pozor! Přebytkovou šlehačku nesmíte otírat a vajíčko nesmíte dávat ani pod tekoucí vodu - barevný efekt by se slil. Opláchnutá vajíčka nechejte na vzduchu uschnout.

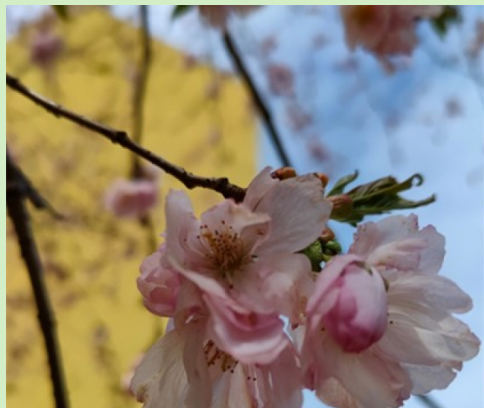
A pro ty, kteří mají rádi jednoduchost a krásu, tak tato tvoření je bude bavit. Vejce budeme barvit voskovkami. Je to jednodušší verze barvení voskem. Vezměte vajíčka a ta buď uvařte, nebo vyfoukněte. Vezměte voskovky a vajíčka můžete jen pomalovat. Kdyby vám to nešlo, zkuste voskovku trochu rozehrát nad svíčkou, ale opatrně ať vám voskovka nesteče do svíčky.

A naposledy máme barvení lakem na nehty. Tento efekt bude vypadat nádherně, i když je asi nejprimitivnější ze všech. Vezměte si vajíčko vyfouklé, nejlépe bílé. Do nějaké nádoby nalijete vodu a postupně budete přidávat lak na nehty, dokud nebudete mít vodu s barevnými skvrnami. Namočíte vajíčko - nasadte ho na špejli, aby se vám snadněji namácelo, a můžete zajistit plastelinou - a vajíčko pak nechte uschnout na vzduchu.

Niky Rakušanová

Zdroj: hobby.instory.cz

Fotografuje ... Láďa Závorka



Fotografuje ... Filip Bartolotti

