



5/2022

Malý hrdina

Školský časopis

ZŠ s MŠ Horná Kráľová

- *Jeseň*
- *Sviatok všetkých svätých, Dušičky*
- *Móda*
- *Šport*
- *Omaľovánky*
- *Jesenné recepty*
- *Hudba*
- *Niečo o našich deviatakoch*
- *Vtipy*



Vážené kolegyně, kolegovia, milí žiaci!



Leto uletelo rýchlejšie, ako sme čakali. Jeseň otvorila svoje dvere nielen počasiu, ale i novému školskému roku. Znovu budete ráno vstávať, slimačím tempom sa „ponáhľať“ na vyučovanie, možno trochu ponamáhate mozog na hodinách a budete sa snažiť preplávať školským rokom do vyššieho levelu.

Zvlášť by som chcela medzi nami privítať nových prvákov. Dúfam, že im budete všetci pomáhať, starať sa o nich. Vôbec sa nebojím, ako si na nás zvyknú, pretože sa ukazuje, že sú riadni čertíci!

Deviatáci, Vás prosím, aby ste so ctou absolvovali posledný rok na škole. Ukážte, čo je vo Vás, získajte čo možno najviac dobrých hodnotení, ktoré Vás posunú na Vami vybrané stredné školy. Robte svojimi vedomosťami dobré meno našej škole i sami sebe.

Všetkým, ale naozaj všetkým pani učiteľkám, pánovi učiteľovi, pani upratovačkám, pani kuchárkam, prajem do nového školského roka veľa síl, trpezlivosti a lásky.

Vaša pani riaditeľka



JESE

Ň

Skončilo leto s veľkými horúčavami a začala sa príjemná jeseň, ktorá je výnimočná svojou farebnosťou. Keď sa prechádzate po chodníčkoch medzi stromami, všimnete si lístie opadané a sfarbené do nádherných farieb. Medzi tieto farby patrí oranžová, zelená, hnedá a žltá.



Počas tohto obdobia si deti vyrezávajú strašidlá z tekvic, ktoré sú krásnou ozdobou vašich domov alebo si púšťajú šarkanov. Ľudia, ktorí sa narodili v septembri až novembri, majú väčšiu pravdepodobnosť, že sa dožijú 100 rokov, ako tí, čo sa narodili v iných mesiacoch.

Jeseň je čas dozrievania a zberu úrody, čas prípravy na zimu.

Začína sa v dobe jesennej rovnodennosti, kedy je zas svetlo a tma v rovnováhe. V prírode všetko dozrieva, zbierajú sa plody. Vtáctvo odlieta za teplom na juh, zvieratá, ktoré zimujú u nás, zhromažďujú zásoby. Jeseň je obdobie babieho leta, čas zberu úrody, hojnosti, obdobie farebných listov, skracujúcich sa dní, sychravého počasia a prvých mrazov. Zo stromov opadávajú posledné listy, početné stavy väčšiny živočíchov dosahujú maximum.

Jesenné zaujímavosti



- **1. Listy nosia šťastie**

Podľa povery majú aj padajúce listy svoje čaro. Každý list, ktorý chytíte, kým padá zo stromu na zem, vám prinesie šťastie. Síce v ten mesiac, ale až v ďalšom roku.

- **2. Väčšia šanca žiť 100 rokov**

Ľudia, ktorí sa narodia v septembri až novembri, majú väčšiu pravdepodobnosť, že sa dožijú 100 rokov, ako tí, čo sa narodia v iných mesiacoch.

Vyplýva to zo štúdie vedcov z University of Chicago z roku 2011.

- **3. Výrazne kratšie dni**

Dni sa v miernych zemepisných šírkach od jesennej rovnodennosti výrazne skracujú, napríklad nasledujúci deň, 23. september, bude o 4 minúty kratší.

Tento trend zotrváva až do zimného slnovratu, keď je najkratší deň v roku.

Zimný slnovrat nastane tento rok 21. decembra o 11.02 hod. stredoeurópskeho času.

- **4. Každý rok v inom čase**

Začiatky ročných období, teda aj okamih jesennej rovnodennosti, nastávajú každý rok v inom čase, keďže astronomický rok netrvá presne 365 dní, ale približne 365 a štvrt' dňa, čo sa raz za štyri roky kompenzuje vložением 29. februára ako prestupného dňa do kalendára.

Začiatok astronomickej jesene sa tak pohybuje v rozpätí medzi 22. a 23. septembrom.

Október- mesiac úcty k starším

V decembri roku 1990 bol október vyhlásený ako mesiac úcty k starším. 1.10 je medzinárodný deň starších. Podľa aktuálnych štatistík žije na celom svete viac ako 600 miliónov seniorov. Na Slovensku je to vyše 900-tisíc obyvateľov vo veku 60 a viac rokov. Tak ako končí leto a začína jeseň, tak prichádza staroba nenápadne a pomaly. Staroba je výzva a neznamená koniec životnej aktivity. Dôležitá je kvalita života, prostredie i samotný postoj seniora. Práve odkázanosť na druhých a závislosť spôsobujú psychické traumy starnúcim ľuďom. Nedostatok kontaktu s ľuďmi môže starším ľuďom spôsobiť sociálnu izoláciu, zatrpknutosť a mrzutosť. Stáva sa to v dôsledku odchodu zo zamestnania a pocitu, že už nie je spoločnosti potrebný. Pre tieto problémy boli vytvorené stretnutia seniorov s názvom „STAROBA NIE JE CHOROBA“.

Každá babka, každý dedko,
v živote už prešli všetko.

Aj náš dedko bol raz mladý,
rád behával cez záhrady.

Keď bol ešte malý chlapec,
Veľakrát sa skrýval za pec.

A keď bola babka mladá,
parádila sa tiež rada.

Aj po stromoch lozili,
občas v lese blúdili.

Spomínajú príhody
ako spadli do vody.

Čas ten veru rýchlo letí,
vzali sa a mali deti.

Spomienok je celý strom,
džavotu detí plný dom.

Dnes na strome nový púčik,
ich vnučka a malý vnúčik.



Sviatok všetkých svätých a Dušičky



Katolícka cirkev si na Slovensku aj vo svete 1. novembra pripomína cirkevne prikázaný Sviatok všetkých svätých. Na 2. novembra pripadá Spomienka na všetkých verných zosnulých, ľudovo známa ako Dušičky.

Oba dni charakterizuje spomínanie na tých, ktorí už nie sú medzi nami, návštevy cintorínov, zapalovanie sviečok na hrobch blízkyh a ich zdobenie kvetmi.

Na Sviatok všetkých svätých sa okrem svätých omší v kostoloch spravidla celebrujú sväté omše na cintorínoch, nad cintorínmi, ak sú pod chrámom kryty a konajú sa aj pobožnosti za zosnulých.

Začiatky slávenia Sviatku všetkých svätých siahajú do 4. storočia po Kristovi. Svätý Efrém Sýrsky (306-373) a sv. Ján Zlatoústý (354-407) už poznali Sviatok všetkých svätých mučeníkov, ktorý sa slávil 13. mája, prípadne prvú nedeľu po Turícach. Slávnosť všetkých svätých sa prvýkrát slávila v Ríme 13. mája 609, keď pápež Bonifác IV. prebral od byzantského cisára Fokasa pohanský Chrám všetkých bohov, tzv. Panteón a zasvätil ho Preblahoslavenej Panne Márii a všetkým svätým mučeníkom. Neskôr pápež Gregor III. (731-744) zmenil slávenie všetkých svätých z 13. mája na 1. novembra, keď v Bazilike sv. Petra vo Vatikáne slávnostne posvätil kaplnku k úcte všetkých svätých. Pápež Gregor IV. (827-844) rozšíril sviatok na celú cirkev.

Spomienku na všetkých verných zosnulých zaviedol v roku 998 opát Odilo v benediktínskom kláštore Cluny. Prvého novembra večer začali vyzváňať a spievať žalmy za mŕtvych a na druhý deň slúžiť zádušnú omšu. Tento zvyk sa v priebehu 11. storočia rozšíril v celej západnej cirkvi. Na znak nesmrteľnosti duší a Božieho milosrdenstva ľudia na cintorínoch zapalujú sviečky.



Novembrový sviatok trochu inak...

Halloween

Halloween, celým názvom “AllHallow’s Eve” (podvečer všetkých svätých).

Zvyky počas sviatku: vyrezávanie a zdobenie tekvíc, vyrábanie strašidelných kostýmov, vyzdobovanie budov, domov, škôl, halloweenske párty, zapalovanie ohňov, návšteva strašidelných atrakcií, pečenie halloweenskyh koláčikov, rozdávanie sladkostí či rozprávanie hrôzostrašných príbehov...

Halloween je keltský sviatok, ktorý sa oslavuje každý rok 31. októbra.

Najdôležitejšie symboly Halloweenu sú:

- 1. strašidelné výzdoby,*
- 2. výzdoba a vyrezávanie tekvíc,*
- 3. čarodejnice, strigy a ježibaby,*
- 4. kostýmy a masky,*
- 5. halloweenskymakeup,*
- 6. halloweenske slávnosti, večierky, či prípadné školské akcie pre najmenších.*



Čarodejnice - podľa povier sa ich ľudia už v minulosti veľmi báli, pretože mali sprevádzať zlých duchov. Vrávi sa, že práve na sviatok Halloweenu majú čarodejnice obrovskú moc.

Strašidelné kostýmy a masky či hrôzostrašné líčenie na tvár - slúžili na ochranu pred duchmi. Ľudia verili, že keď sa zamaskujú, duchovia ich tak nechajú na pokoji a aj práve preto dnes môžeme vidieť kostýmy a masky od výmyslov sveta.

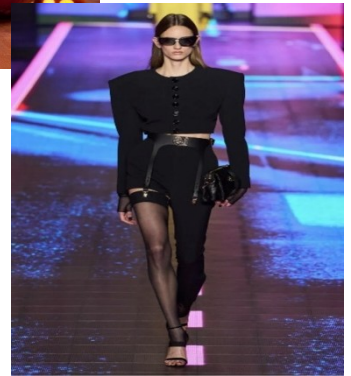
Tekvice - Jedným zo zvykov sviatku Halloween je vydlabávanie a vyrezávanie tekvic v podobe rôznych strašidelných tvári, ktoré sú zvnútra osvetlené sviečkou alebo kahancom. Jedna z legiend vraví, že írsky národ vyrezával do repy tváre, ktoré mali pripomínať lebky zosnulých. Sviečku, ktorú vložili dovnútra, slúžila na odohnanie mŕtvych duší. Neskôr bola repa nahradená tekvicami.



Módne trendy na jeseň 2022

Výrazné ramená

Podpisový prvok Balenciagy definovali aj aktuálne jesenné kolekcie módného domu Louis Vuitton a značiek Dolce & Gabbana či Versace.



Návrat korzetov

Korzety mali veľký vplyv na prehliadkových mólach jesenných kolekcií, čo sa odzrkadlilo aj v najnovších trendoch. Mnohí dizajnéri zabudovali do svojich siluet na jeseň korzetové pásy, zatiaľ čo Dior a Balmain išli ešte o krok ďalej a dali korzetom futuristický vzhľad. Základom tohto jesenného trendu je zvýrazniť pás a navrátiť móde siluetu presýpacích hodín.



Farebné kostýmy

Tom Ford a Etro predvídali jesenné trendy zamatu, vďaka ktorému navodili atmosféru 70tych rokov 20.storočia. U Gabriely Hearst a Alexandra McQueena to bolo všetko o žiarivých odtieňoch.



Transparentné látky

Transparentnosť je späť vo veľkom štýle a prejavuje sa v najrôznejších priehľadných látkach, priliehavých siluetách a nebojácnych výrezoch. Modelky na prehliadkových móloch odhalili kožu a jesenné dizajnérske kúsky sa skladajú so sieťkoviny a tylu.



Trochu zo športu...

Juraj Slafkovský

Narodený:

30. marca 2004 v Košiciach

Výška, váha:

193 cm, 99 kg

Úspechy:

- jednotka Draftu NHL 2022, bronz na ZOH v Pekingu 2022, kde bol najlepším strelcom, najproduktívnejším hráčom a bol zaradený do AllStar tímu, navyše bol vyhlásený za MVP (najužitočnejšieho hráča turnaja), striebro na turnaji Hlinka Gretzky Cup 2021, vicemajster Liiga 2021/2022



Juraj Slafkovský sa narodil 30. marca 2004 v Košiciach. Zahral si na MS v Lotyšsku 2021, kde sa vo veku 17 rokov stal najmladším hráčom v histórii, ktorý nastúpil v drese Slovenska na svetovom šampionáte.

V roku 2022 bol už lídrom slovenského tímu na zimnej olympiáde v Pekingu. So siedmimi gólmi sa stal najlepším strelcom, aj najproduktívnejším hráčom olympijského turnaja v Číne. S tímom TPS Turku si zahral aj vo finále fínskej najvyššej súťaže Liiga.

Úspešnú sezónu zavŕšil skvelým úspechom, keď sa stal jednotkou Draftu NHL 2022. Vybral si ho tím Montreal Canadiens. Slovenskú radosť podčiarklo druhé miesto Šimona Nemca, ktorého si vybralo New Jersey Devils.



Zo slovenskej scény:

Elán

Najúspešnejšou, najpredávanejšou rockovou slovenskou kapelou v Československu je Elán, ktorý sa dostal do povedomia ľudí začiatkom 80tych rokov. História skupiny však začína už začiatkom 70tych rokov. 22.apríl roku 1970 - ich prvé verejné vystúpenie, v tom čase bola skupina zložená zo spolužiakov z deväťročienky. Dennodenne po škole oduševnene hobl'ovali tri gitary z druhej ruky, zosilňovač upravený z rádia a požičaný mikrofón z roku dva. Ocitli pred dôležitým rozhodnutím: buď sa budú ďalej mlátiť po koncertoch v rádioamatérskom prevedení alebo výjdu pred publikum až vo chvíli, keď si zarobia na niečo, čo bude skutočne hrať. V roku 1976 išli na ich prvý zaplatený zájazd do Švédska. Do povedomia širšej verejnosti sa skupina dostala v roku 1980 po tom, ako na bratislavskej lýre získala strieborné ocenenie s piesňou „Kaskadér“. Ich debutovým albumom bol *Ôsmy svetadiel* z roku 1981, po ňom nasledovali albumy *Nie sme zlí*, *Hodina slovenčiny*. V druhej polovici 80. rokov (1985) od skupiny odišiel významný spevák a spoluzakladateľ VašoPatejdl. V roku 1988 boli vydané na jednom singli skladby „Smrčka na Pražskom orloji“ a „Dresy“. Začiatkom 90. rokov nahrali album *Netvor z čiernej hviezdy Q7A*. V roku 1996 sa do kapely vrátil VašoPatejdl a skupina ohlásila nahrávanie nového albumu, ktorý vyšiel pod názvom „*Hodina pravdy*“. Po motocyklovej havárii Joža Ráža boli v rokoch 2002 a 2003 vydané ďalšie dva komerčne úspešné albumy *Elán 3000'* a *Tretie oko*. Elán patrí medzi tie skupiny, ktoré dodnes dokážu vypredať v Čechách a na Slovensku aj najväčšie koncertné pódia. Na koncerte na pražskej Letnej bolo v publiku 80 000 ľudí. Dňa 21. septembra 2007 skupina odohrala koncert v prenajatej hale Newyorskej CarnegieHall. Dodnes je ich kapela funkčná a každý rok mávajú koncerty .



Jesenné recepty:

Americký jablkový koláč:

CESTO

350 g hladká múka

1 ČL soľ

100 g maslo

100 g margarín do pečenia

2 PL ľadová voda

PLNKA

6 ks väčšie jablko

50 g kryštálový cukor

50 g tmavý trstinový cukor

1 ČL škorica

1 PL hladká múka

PRED PEČENÍM

1 ks bielok

1 hrst' kryštálový cukor

Postup:

1. Vo väčšej miske si navážime múku a pridáme soľ. Studené maslo i margarín nakrájame na kocky a nachystáme si studenú vodu. Môžeme použiť iba maslo (dvojnásobok). Maslo i margarín pridáme k múke. Končekmi prstovčo najrýchlejšie vypracujeme mrveničku. Postupne (po lyžiciach) pridávame ľadovú vodu, až kým cesto neutvorí jednotný, jemne lepivý celok. Dve lyžice by mali stačiť.

2. Cesto rozdelíme na dve polovice, každú osve zabalíme do fólie a uložíme do chladničky aspoň na 4 hodiny (ideálne cez noc). Čím dlhšie bude cesto v chlade, tým lepšie sa s ním bude pracovať.

3. Jablká ošúpeme a nakrájame na cca. 3mm hrubé mesiačiky, ktoré uložíme do misky a zasypeme cukrom a škoricou. Premiešame s múkou a ochutnáme. Ak treba, pridáme cukor či aromatické koreniny. Podľa chuti namiešanú zmes, necháme odstať cca. 30 minút.

4. Prvú polovicu cesta rozvaľkáme na pomúčenej doske na cca. 0,5 cm hrubý kruh, ktorý premiestnime do formy. Formu nemastíme ani nevysypame. Okraje odrežeme nožom a prípadné diery či pretrhnutia cesta upravíme priamo v miske. Na cesto navrstvíme marinované jabĺčka.

5. Druhú časť cesta vyvaľkáme na rovnakú hrúbku a pomocou noža vykrajujeme pásiky, ktoré postupne ukladáme na povrch koláča až vytvoríme mriežku. Pokojne však môžete koláč uzavrieť aj kruhom (s otvormi na odvod pary) alebo formičkami vykrojenými jabĺčkami či kvietkami. Povrch koláča potrieme bielkom a posypeme cukrom.



6. Pečieme v rúre vyhriatej na 180°C zhruba 45 až 50 minút.



Cheesecake

INGREDIENCIE

Keks

260g bebe keksov

100g maslo

Náplň

2 tvarohy

1 kyslá smotana

4 vajíčka

1 smotanová nátierka

2 biele čokolády



1. Nadrvieme bebe kekсы a pridáme k tomu roztopené maslo. Dáme to do formy na pečenie a dáme zapieť na 110 stupňov na 10 minút.
2. Medzi tým si vymiešame náplň- dáme si tvarohy, kyslú smotanu, vajička, smotanovú nátierku a roztopenú bielu čokoládu a poriadne premiešame.
3. Prelejeme náplň na kekсы a dáme zapieť na 180 stupňov na cca. 30 minút.

Ovocná pizza

INGREDIENCIE

- *150 gtučný tvaroh*
- *1 balíčekvanilkový cukor*
- *90 gpráškový cukor*
- *6 PLmlieko*
- *7 PLmaslo*
- *300 gpolohrubá múka*
- *1 ksvajce*
- *1/2 balíčekkypriaci prášok do pečiva*
- *600 gmiešané ovocie*
- *2 PLkrupicový cukor*

POSTUP:

1. Do väčšej misky preosejeme múku, pridáme tvaroh, práškový cukor, mlieko, vanilkový cukor, rozpustené maslo, kypriaci prášok a vajce. Vypracujeme cesto a preložíme ho na múkou vysypaný plech okrúhleho tvaru (môže byť aj normálny).
2. Na cesto poukladáme očistené ovocie nakrájané na kolieska, posypeme ho cukrom, vložíme do rúry a upečieme dochrumkava.



Mrkvové cupcakes s tvarohom

INGREDIENCIE:

- 250 g **hladká múka**
- 70 g **kryštálový cukor**
- 1 balíček **vanilínový cukor**
- 1/2 balíček **kypriaci prášok do pečiva**
- 2 ks **vajce**
- 200 g **biely jogurt**
- 85 g **rozpustené maslo**
- 1 ks **mrkva**
- 1 hrst' **nasekané vlašské orechy**

KRÉM:

- 1 balíček **jemný tvaroh**
- 1/2 balíček **biela čokoláda**
- trochu **práškový cukor**
- 1 hrst' **nasekané vlašské orechy**

Postup:

1.Mrkvu očistíme a nastrúhame na jemnom strúhadle. V miske vyšľaháme vajíčka, pridáme biely jogurt, rozpustené maslo a nastrúhanú mrkvu. V druhej miske premiešame múku, vanilínový cukor, nasekané orechy, kryštálový cukor a kypriaci prášok do pečiva. Obe zmesi spolu premiešame a mali by sme dostať hustejšie cestíčko.

2.Cestom do 2/3 naplníme košíčky na muffiny, ktoré vložíme do formy na muffiny. Vložíme ich do vyhriatej rúry a pri teplote 180°C pečieme cca. 25 minút. Upečené cupcakes necháme úplne vychladnúť.

3.Medzitým si vymiešame tvaroh, vychladnutú rozpustenú čokoládu a podľa chuti pridáme trochu práškového cukru. Týmto tvarohovým krémom ozdobíme vychladnuté cupcakes a posypeme ich orieškami.



Dobrá chuť!

Niečo o našich deviatakoch:



Volám sa Sofia. Mám 14 rokov. Rada čítam knihy, pozerám filmy, seriály a počúvam hudbu. Moje obľúbené predmety sú matematika, chémia a technika. Mojm vysnívaným povoláním je programátorka robotov a robotických ramien. Som veľmi rada, že chodím do školy sem do Hornej Kráľovej, pretože v jej areáli je veľa zelene a sú tu dobrí učitelia.

Ahojte, na začiatok vám poviem niečo málo o sebe. Volám sa Lukáš, mám 15 rokov a chodím do 9. triedy. Mojm životným snom je stať sa architektom. Medzi moje koničky patrí: kreslenie a pečenie. Na tejto škole sa mi najviac páči, že je tu možnosť vyučovania vonku v prípade pekného počasia. Ďalej sa mi páči, že v areáli školy sa nachádza veľa zelene a je tu príjemné prostredie na učenie. Najviac by sa mi na tejto škole páčila aj malá oddychová miestnosť. Na záver vám chcem popriať veľa zdravia a veľa úspechov v tomto školskom roku.

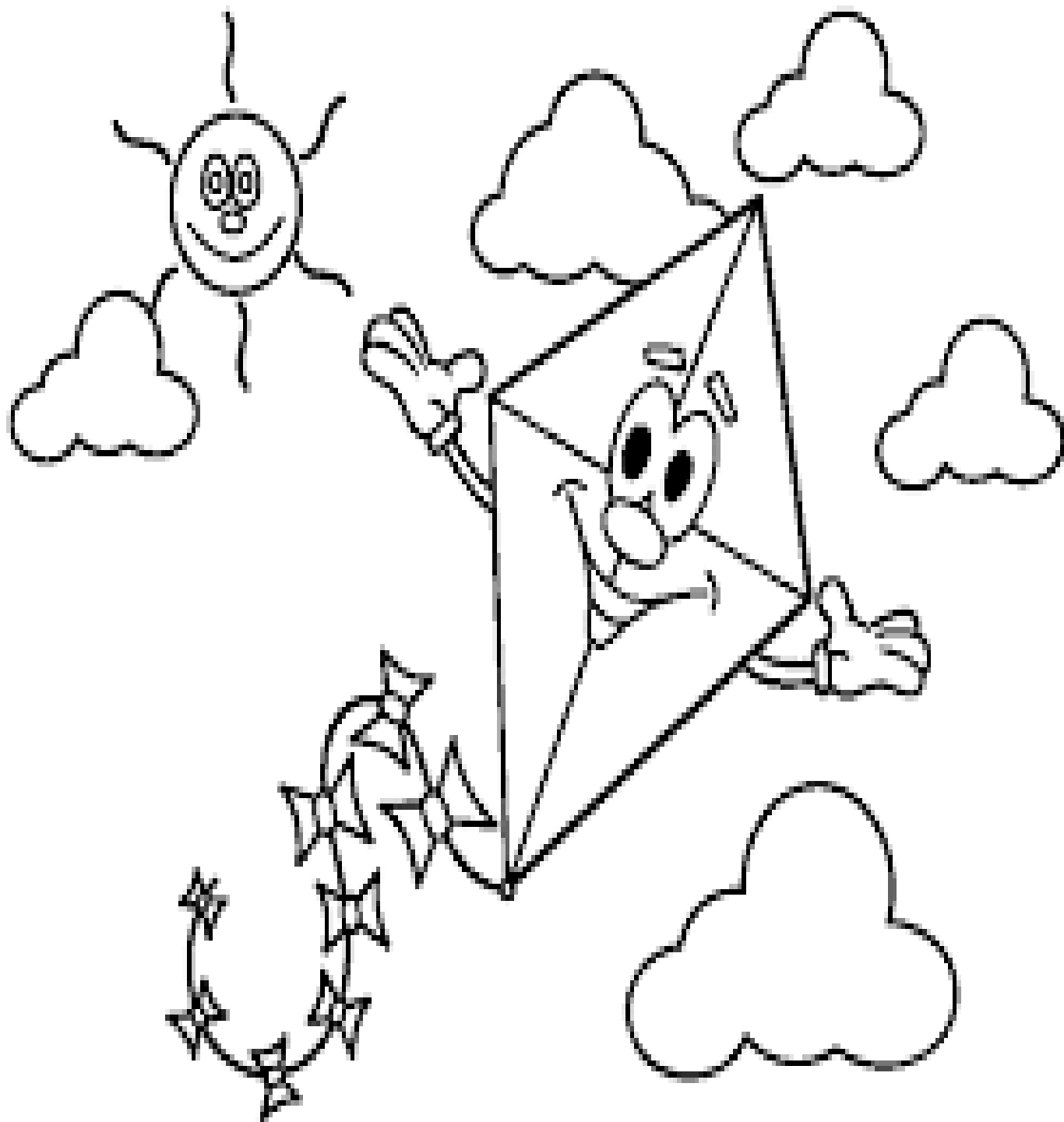
Niečo o našich deviatakoch:

Volám sa Kamila a mám 14 rokov . Už štyri roky sa pravidelne venujem jazde na koni ,rada trávim čas s mojou rodinou a kamarátmi . Moje obľúbené jedlo sú zeleninové rezance alebo šalát. V škole mám najradšej chémiu a biológiu no dejepis a fyzika je môj nepriateľ...

Ahojte , volám sa Lillian a mám 14 rokov . Milujem tanec a spánok. Vo svojom voľnom čase si púšťam pesničky, na ktoré si veľmi rada zatancujem. Môj obľúbený predmet v škole je chémia, pretože ma baví tvoriť vzorce. Veľmi rada si pochutnám na sushi a celkovo mám najradšej ázijskú kuchyňu. Na tejto škole sa mi páči knižnica. Na škole by som zmenila jedine jedálny lístok.

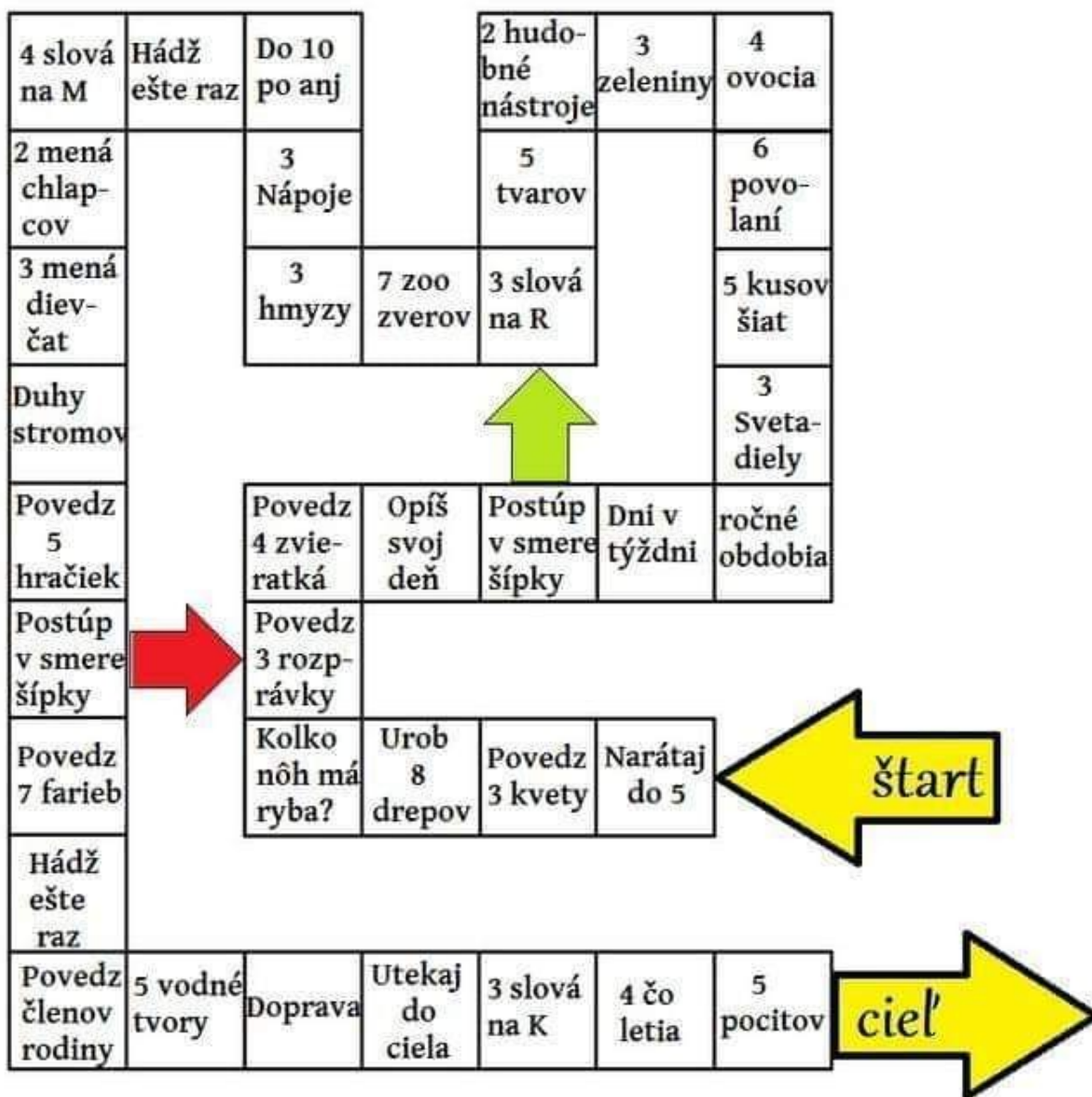


Jesenné omaľovánky:





Zahrajte sa😊



VTIPY:



Príde Janko domov zo školy a hovorí svojej mame: „Mami, predstav si, že som dostal jednotku.“

Mama: „Vážne?“

Janko: „Nie, iba si to predstav.“

Pán hlavný, na ten rezeň čakám už hodinu!

– **Nebojte sa, máme otvorené až do rána.**

Dežko, povedz nám dve zámená.

– Kto? Ja?

– Výborne!

Mama vložila do škatule s pečivom lístok s textom: TOTO PEČIVO NEJEDZTE!

Po čase otvorí škatuľu, v ktorej nájde lístok: AKÉ PEČIVO?

– Dežko, čo to piješ?

– Sekundové lepidlo..

– Že čo?

– Mmmmmm...

Na hokejovom zápase sa usporiadateľ pýta malého chlapca:

– **Ako si sa dostal k tomu lístku?**

– **Našiel som ho doma.**

– **A otca máš kde?**

– **Doma, hľadá lístok!**

Pán doktor, čo mám robiť, ustavične sa rozprávam sám so sebou.

– Z toho si nič nerobte, to prejde.

– Prejde, prejde, ale kto má stále počúvať tie hlúposti?

Teta sa pýta malého chlapčeka:

– **Ako sa voláš?**

– **Mojavec.**

– **Ty si ale nevychovaný, – vraví teta.**

– **Teta, ale môj brat ešte nevie hovoriť r, –upozorňuje chlapcova staršia sestra.**

Časopis Malý hrdina

Október 2022

Zodpovedná redaktorka:

Mgr. S. Bírová

Redaktorský tím:

Žiaci 9. ročníka

Jazyková úprava: Mgr. A. Ďurinová

Tlač: ZŠ s MŠ Horná Kráľová, jún 2022

Číslo: 5

Školský rok :2022/2023