ŠKOLNÍ ČASOPIS ZŠ VYŠKOV, NÁDRAŽNÍ 5

KVASÁK



Recepty Rozhovor s paní Viktorinovou

Jak to bylo s ….. Učíme se v přírodě

Tipy na výlety

PĚKNÉ PRÁZDNINY

VÁM ZA REDAKČNÍ RADU ČASOPISU PŘEJÍ

P. UČ. HEDBÁVNÁ A P. UČ. KRATOCHVILOVÁ

květen-červen 2021

ROZHOVOR S PANÍ JANOU VIKTORINOVOU

Co ve škole děláte za práci?

Pracuji zde jako mzdová účetní a hospodářka školy. To znamená, že mám na starosti zpracování mezd pro všechny zaměstnance školy, mám na starost sklad učebnic, přijímám a přepojuji telefonické hovory a starám se o datové schránky školy.

Je pravda, že jste se v době distanční výuky starala o zvířátka ve škole?

Ano, starala jsem se o ně. My jsme si tu vlastně tak jaksi zůstali. Bylo mi jich líto, že trpí tím, že žáci, kteří se běžně o ně starali, ve škole nejsou a oni tu byli sami. Tak jsem si za nimi chodila povídat a nosila jsem jim krmení a někdy i nějakou dobrotu na přilepšení.

Máte i vy doma nějaké zvířátko?

Máme doma celkem pět zvířátek. Jsou to 2 psi a 3 morčata. Pejsci nejsou žádná čistokrevná rasa, ale o to víc je máme rádi. Starší z nich je fenka – Reggie – kterou jsme dostali od známých a mladší je pes a říkáme mu Maty. Toho jsme našli jako 8týdenní štěně vyhozené do polí. Další zvířata u nás jsou morčata. Ta chováme už asi 20 let. Jedno z nich je potomek morčátka tady ze školy. Původně jsme si ho přinesla domů s tím, že je to holka. Doma jsme měli také samičku, tak aby jí nebylo smutno. Ale chybička se vloudila a nebyla to Žofinka, ale Žofin a narodilo se mládě, také sameček. Tak máme morčátka 3.

Jak dlouho jste u nás ve škole?

Teď prvního července budu začínat 4. rok působení na škole. Jsem moc ráda, že tu mohu být. Vždy jsem chtěla pracovat ve školství.

Kdybyste mohla, co byste změnila?

Už bych nechtěla, aby se vrátila distanční výuka. Bylo tu ve škole smutno a prázdno.

Jaké jsou vaše koníčky?

Největší moje záliba jsou naše zvířata, mám ráda ruční práce a když je čas, ráda si přečtu pěknou knížku. Ale bohužel poslední dobou je toho volného času moc málo.

Za rozhovor děkují Patrik Rája a Jakub Jaroš z 8.A

Řešení MO, doplňovačky a názvů rostlin z minulého čísla: 27:8, PRÁZDNINY (pozpátku), 1 – jaterník trojlaločný, 2 – sasanka hajní, 3 – bledule jarní, 4 – prvosenka jarní.

Léto je období, které s sebou přináší rozmanité vůně květin, rozkvetlých keřů a stromů. Právě v tomto čase se nám naskytuje možnost využít bílé květy bezu a sami si připravit léčivý sirup, na kterém si můžeme pochutnávat během celého roku.

Sirup z bezinkových květů



U nás doma sirup všem chutná a je připraven za pár minut.

Suroviny:

- ✓ 3 ks citronů, ideálně v biokvalitě nebo pečlivě omyty
- ✓ 80 g kyseliny citronové
- ✓ 40 ks bezových květů
- ✓ 2 kg cukr krupice (může být krystalový)

Postup přípravy:

1) Květy bezu opatrně opláchněte studenou vodou tak, abyste z nich neomyli všechen pyl – to on určí kvalitu sirupu a předá mu své léčivé poselství! Dva a půl až tři litry vody nechte přejít varem. Vsypte kyselinu citronovou a poté nechte vychladnout.
2) Květy a na kolečka pokrájený dobře omytý citron (nejlépe v biokvalitě) přelijte v míse zcela vychladlou vodou s kyselinou citronovou, překryjte čistou utěrkou a nechte 24 hodin louhovat.
3) Po této době výluh přeceďte přes jemný cedník vyložený gázou do nerezového hrnce. Vsypte cukr (mělo by ho být tolik, kolik je tekutiny – 1 l tekutiny = 1 kg cukru). Za občasného míchání zahřejte, až se cukr zcela rozpustí a ze dna hrnce začnou k hladině stoupat bublinky.
4) Horkou tekutinu okamžitě vlijte do předem připravených vysterilizovaných sklenic či láhví. Uzavřete je víkem a převrácené dnem vzhůru nechte vychladnout. Sirup skladujte nejlépe na tmavším a chladnějším místě. Neotevřený vydrží sirup až 365 dní, po otevření skladujte v ledničce maximálně týden.

Ted‘ už hurá na něj.

Zajímavosti:

Květy bezů mírní teplotu a kašel. Chuť bezových květů se nejen perfektně hodí pro letní období, kdy příjemně osvěží, ale je i skvělým pomocníkem pro naše zdraví.

Jan Slezáček, 7.C

MED Z PAMPELIŠEK

S mojí mamkou vyrábím každý rok med z pampelišek a ráda bych se s vámi podělila o náš recept.

Postup:

1. Hlavičky rozkvetlých pampelišek bez stonků vypereme pod tekoucí vodou.

2. Vložíme do čtyřlitrového hrnce a zalejeme 2 lity vody. Přidáme omyté citróny, rozkrájené na kolečka a vaříme 15 minut. Potom hrnec odstavíme a vše necháme 24 hodin vylouhovat.

3. Druhý den přecedíme přes hustý cedník nebo přes plátýnko do čistého hrnce. Do šťávy přidáme cukr a za občasného míchání vaříme ještě asi 1,5 hodiny, dokud med nezačne houstnout. Čím déle med vaříme, tím je hustší. Hotový pampeliškový med lejeme ještě horký do malých skleniček, uzavřeme víčkem a máme hotovo.

Michaela Kupčíková, 7.C



MARGOTKOVÁ BUCHTA



Tato buchta je na přípravu velmi jednoduchá a jistě ji zvládne i začátečník. Mamka mi ji dělá často k snídani. Peče se na plechu a potom se nakrájí na malé kousky. Celá naše třída ji zbožňuje.

Suroviny

Na těsto:

2 hrnky pol. mouky

1 hrnek cukru

1/2 hrnku oleje

1/2 hrnku mléka

1 šlehačka

1 vanilkový cukr

1 prášek do pečiva

1 nastrouhaná Margotka

Na polevu:

čokoládová poleva

kokos

1 Margotka popř. moučkový cukr

Postup přípravy receptu

1. Všechny suroviny promícháme a pečeme na malém plechu při 180–200 °C asi 25 až 30 minut. Je možné upéct i jako bábovku.
2. Po upečení můžeme buchtu polít čokoládovou polevou s druhou nastrouhanou Margotkou a posypat kokosem nebo jen moučkový cukrem.

DOBROU CHUŤ
vám přeje Nikolas Jaitner (7.C)

O PERNÍKOVÉ CHALOUPCE



Pohádka, kterou zná každé malé dítě. Příběh o ztracených dětech a zlé čarodějnici z perníkové chaloupky.

Ale jste si opravdu jistí, že se tento příběh udál takto? Věřte, že vám Eliška s Kájou z 8.B představí tento příběh z úplně jiného pohledu a vy možná začnete pochybovat.

Jak to vlastně bylo aneb

Z pohledu ježibaby

Žiji sama v pečlivě vybudované chaloupce z perníku a za ta léta jsem si již zvykla na svůj klid. Ovšem ten jednou narušily dvě nevychované děti. A právě v tomto okamžiku začíná příběh, který byl všem doposud chybně vykládán.

Bylo nebylo ….

Rozmlsané děti mi začaly rozebírat střechu nad hlavou místo toho, aby zaklepaly a raději o jídlo poprosily. Kdybych nevyšla a nezařvala na ně, tak bych byla bez chaloupky. Děti byly hladové a potřebovaly se najíst, tak jsem je zavedla dovnitř a dala jsem jim jídlo.

Slušněji vychovaná holčička Maruška si vzala koště a prací mi chtěla odčinit to, co udělala. Zato chlapeček Jeník se kolem ní pořád motal a cpal se perníkem. Nakonec ho Maruška ze vzteku zavřela do klece, aby jí tam nezavazel. Chtěla jsem vzít lopatu a udělat nějakou tu večeři, jenže Jeník vyšel z klece, lopatu mi sebral a začal honit Marušku po světnici.

Ten dětský řev jsem už nemohla déle poslouchat. Nazlobeně jsem je okřikla: „Děti, přestaňte!“ Nebylo to ale nic platné. Pak se vše seběhlo velice rychle. Maruška do mě vrazila. Jeník se lekl, jestli jsem v pořádku, a pustil lopatu. Já na ni bohužel spadla. Křičela jsem na oba a upřímně přiznávám, že jsem si servítky nebrala. V mé situaci byste se jistě nezachovali jinak. Jenomže děti nebyly zvyklé, aby se na ně křičelo, proto se lekly a v tom strachu a zmatku mě hodily do pece.

Než jsem se nadála, byly děti pryč. Celou situaci si vysvětlily zcela špatně a doma pak na mě rodičům žalovaly.

Vy všichni znáte příběh pouze z jejich vyprávění a já jsem v něm ta zlá.

PS: Nakonec jsem se z pece dostala a příběh jsem napsala do svého deníku, abyste se jednoho krásného dne dozvěděli pravdu.

Eliška Maierová, 8.B

PRAVDA O PERNÍKOVÉ CHALOUPCE

Obyčejná stará babička má uprostřed lesa malou chaloupku, kde si žije poklidným životem. Když vtom uslyší, že jí někdo leze na střechu. Vyděšená vyběhne z domu a vidí dvě malé děti, které se jí vloupaly na pozemek a ještě jí začaly ničit dům.

Babička byla naštěstí hodná a vysvětlila si to tak, že děti jsou zřejmě ztracené a mají hlad.

Pozvala je tedy dál a dala jim oběma najíst. Avšak chlapci tak chutnalo, že babičce doslova vyjedl všechno jídlo v domě. Babička z toho byla velmi smutná, přeci jen jít z dalekého lesa do obchodu chvíli trvá. Jak tak přemýšlela, pohledem zavadila o drobky na zemi.

„Mařenko, mohla bys ve světnici zamést? Je to tu samý drobeček,“ požádala babička děvčátko.

Holčičce se ale vůbec nechtělo a raději dělala, že babičku neslyší. V chaloupce už nebylo nic k jídlu, a tak si stařenka udělala těsto na chléb a chtěla ho dát do pece. Nejmladší už nebyla, paměť jí také dobře nesloužila, tak opět hledala pomoc u holčičky: "Mařenko, pomůžeš mi?"

Dívka se nabídla k pomoci, ale s ďábelským plánem. Mařenka byla vypočítavá a chtěla být bohatší a získat majetek. Vzala tedy lopatu do rukou a babičku hodila do pece. Když jí došlo, čeho se dopustila, rychle s bratrem vyběhla z domu a oba prchali tak dlouho, dokud se nedostali až k rodičům.

Shrňme si tedy, co se vlastně stalo:

Děti se do domu vloupaly, poškodily ho, využily staré paní, napadly ji a z místa činu utekly.

Karolína Pospíšilová, 8.B

MACOCHA

Propast Macocha je nejznámější propast v Moravském krasu a je součástí Punkevních jeskyní. Nachází se 29 km od Vyškova, takže je to celkem blízko, pokud bydlíte ve Vyškově.

Moravský kras má hodně lákadel jako např. jízdu turistickým vláčkem, prohlídku jeskyně, plavbu na lodičkách Punkevní jeskyní nebo výjezd lanovkou na horní můstek. Na tento výlet si tedy vyhraďte klidně celý den.

Macocha je nejhlubší propast v ČR a střední Evropě, hloubka suché části propasti je 138,4 m. Na její dno se můžete podívat z okraje horního a dolního můstku, odkud je krásný výhled. Spadnout bych tam ale nechtěl.

Propastí protéká říčka Punkva, která napájí dvě jezírka. Horní s hloubkou 11 m a Dolní macošské jezírko, které je hluboké 50 m.

Propast je známá svou pověstí o maceše, která chtěla shodit nevlastního syna do propasti. Celou pověst můžete najít na stránkách Macochy.



Pokud se rozhodnete vydat do Moravského krasu a budete chtít navštívit jeskyně, doporučuji vám rezervovat si prohlídku s průvodcem předem.

Petr Kytka,7.C

NÁRODNÍ PŘÍRODNÍ REZERVACE VĚTRNÍKY

Ráda bych vám doporučila výlet do nedalekých kopců – Větrníků – které jsem s rodinou navštívila už několikrát.

Větrníky jsou chráněnou přírodní rezervací, která je součástí Bučovické pahorkatiny.

Na Větrníky můžete vyrazit z nedaleké vesnice Letonice (asi 2 km), nebo z Lysovic. Já jsem s rodinou vyrazila na výlet právě z mého bydliště v Rostěnicích.

Větrníky můžete projít jak pěšky, tak na kole. S rodinou jsem vyzkoušela oba dva způsoby a pokaždé byl výlet senzační. Nepočítejte ovšem pouze s mírným svahem, už vůbec ne se samými sjezdy. Přiznám se, že na kole to bylo docela náročné, protože nás čekalo dost kopců. Pěšky jsme ušli dokonce 17 km a vraceli se dost znavení. Tím vás ale nechci odradit. Naopak, námaha se vám určitě vyplatí.

Po cestě narazíte na boudu Jarmilku. Ta je údajně pojmenovaná podle dívky Jarmilky, kerá se zamilovala do syna z rodiny Větrů. Rozzlobený otec Vichor ji ale nechtěně sfouknul z kopce a zabil. Od té doby na Větrníkách stále fouká.

Vedle boudy je vybudované jezírko, ze kterého se můžou napít třeba vaši pejsci. Je zde přichystané také ohniště, kdybyste si chtěli opéct špekáček.

Kdo se bude pozorně dívat, zahlédne pasoucí se kozy a ovce. Líbit se vám budou i kvetoucí kosatce a koniklece.

Teď už jen počkat na hezké počasí a můžete vyrazit!

Adriana Bednářová, 7.C







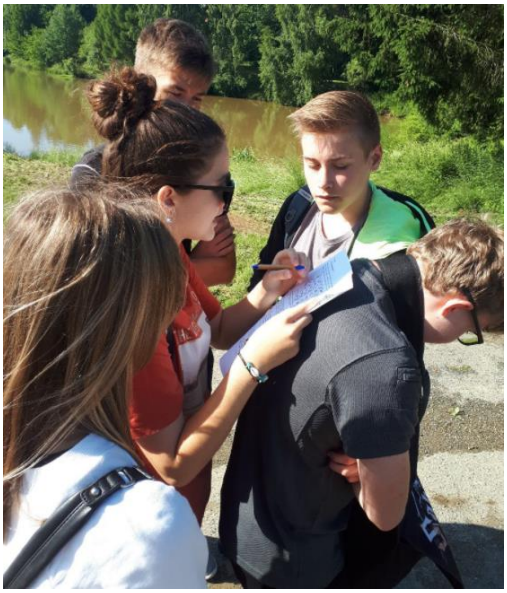


Třída 9.B vyrazila 3. a 10. června na ekologickou vycházku do Rakoveckého údolí.





↑ V Kateřinském údolí 20. června hledali členové přírodovědného kroužku zkameněliny.





25. 6. řešila třída 8.A matematické úlohy na M-exkurzi do Rakoveckého údolí.