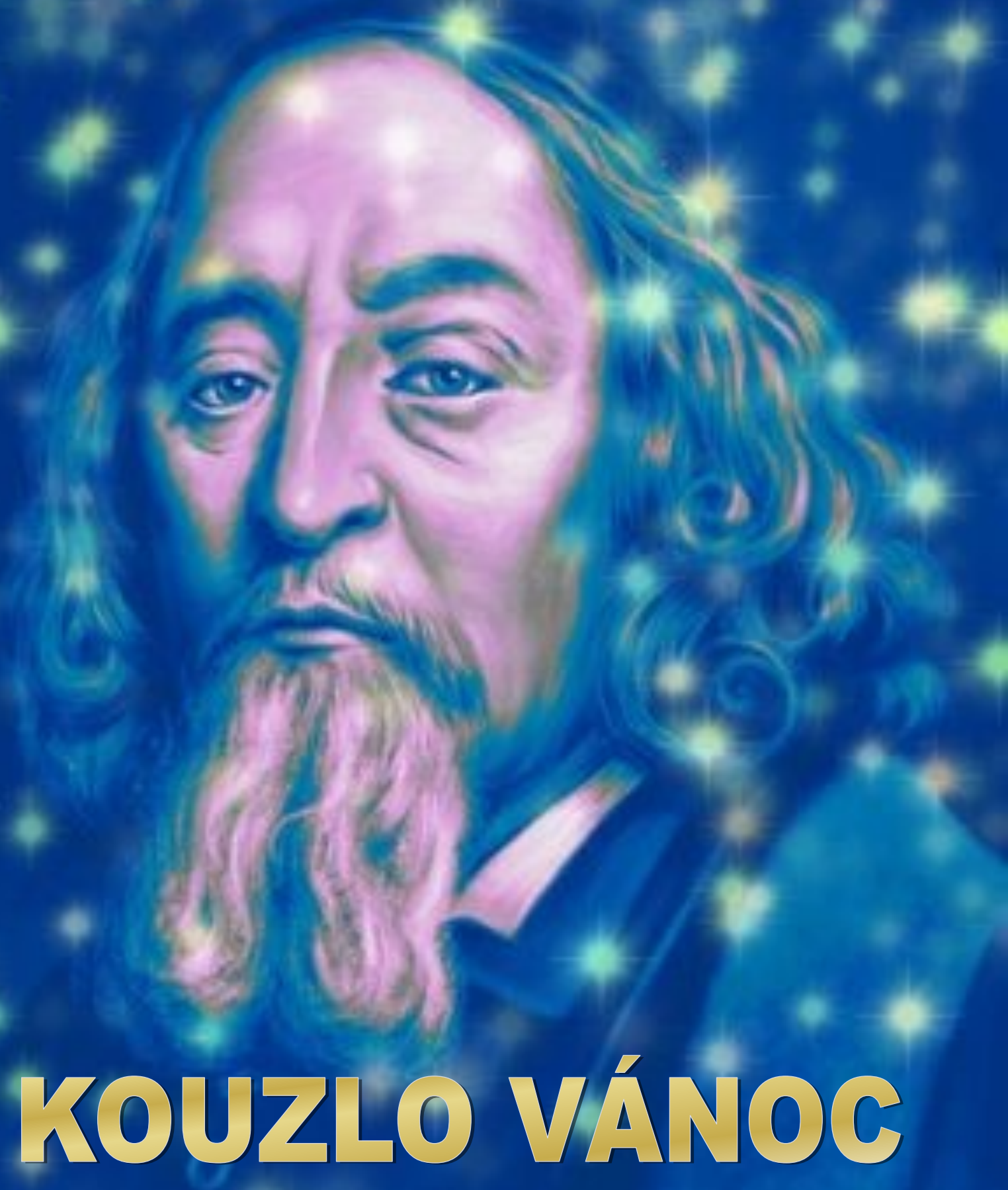


LISTOPAD - PROSINEC 2021

TRIVIUM REVUE



KOUZLO VÁNOC

VÁNOČNÍ EDITORIÁL

Milý čtenáři, vítajte v letošním posledním vydání „vánočního“ časopisu TRIVIUM REVUE. Toto vydání si pro Vás v hodinách mediální výchovy připravili šestáci a sedmáci. Rok se s rokem sešel a už se zase blíží Advent. Rádi bychom Vám chvíle čekání na Vánoce zpříjemnili, a proto v našem vánočním vydání najdete recepty na perníčky a vánoční cukroví, tipy na dárky a filmy, dokonce si můžete vyluštit i křížovku a určitě Vás budou zajímat výsledky ankety o nejoblíbenější cukroví nebo o nejoblíbenější pohádku. Všechno tohle a mnohem více se dozvíte v našem vánočním speciálu.

Za všechny žáky přejeme klidné a pohodové prožití svátků vánočních a hodně štěstí a zdraví v novém roce.

Emma Horáková, 7. ročník



Průvod světélek na první adventní víkend

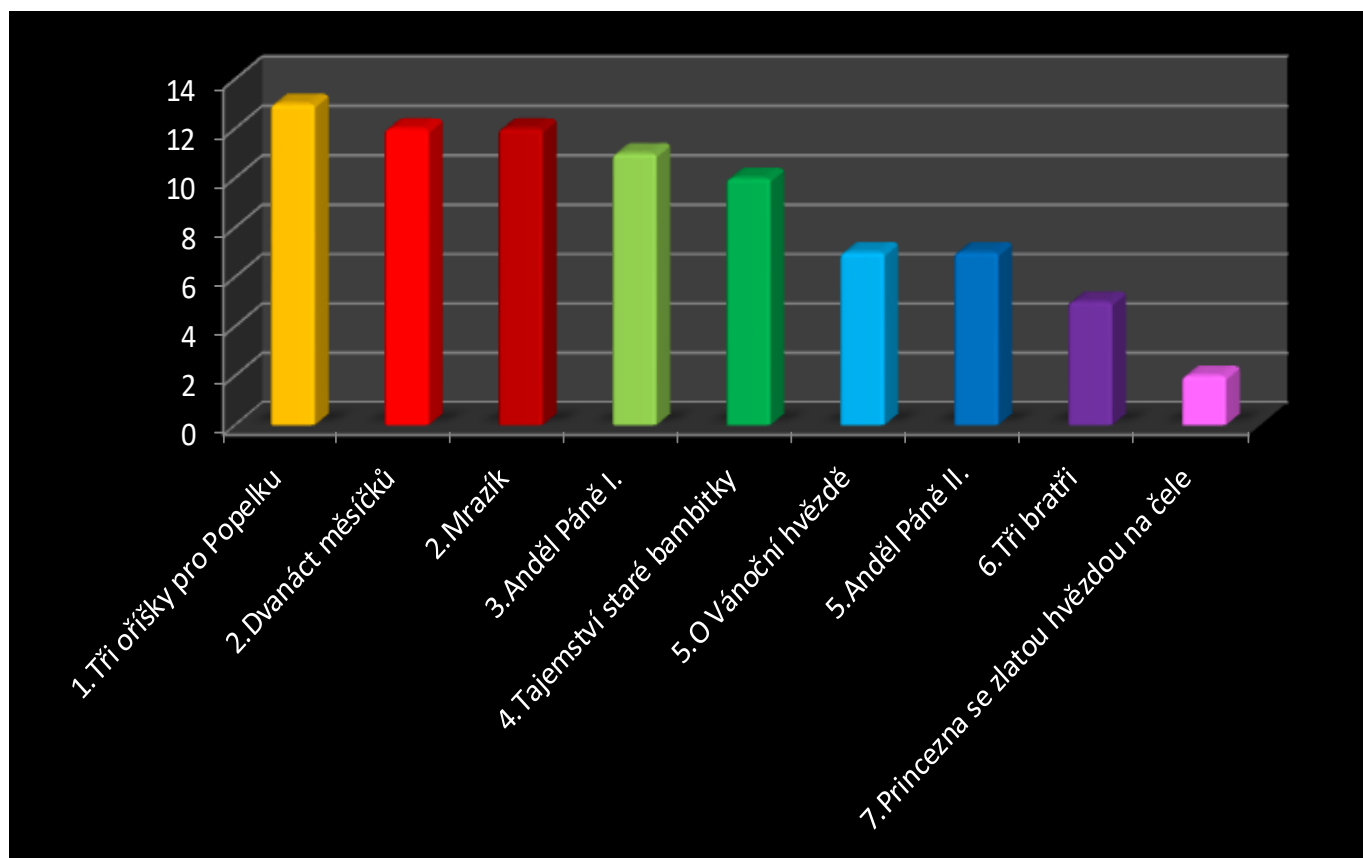
Každý rok před první adventní nedělí se v sobotu večer spousta lidí sejde u šedivinského kostela. Ještě před průvodem v kostele pronese pár slov Anita Remešová, potom se zpívají různé vánoční koledy. Po chvilce se lidé venku sejdou a začne průvod světélek, lampiónů a lucerniček. Trasa trvá asi 20 minut. Trasa končí na chatě Radost, kde na účastníky čeká čaj a občerstvení. Pro děti jsou připraveny dílničky, kde se vyrábějí vánoční dekorace.



Julie Bártová, 6. ročník

Anketa o nejoblíbenější pohádku

Vážený čtenáři, protože mám moc ráda pohádky, rozhodla jsem se na I. stupni udělat anketu o nejoblíbenější pohádku. Jak to dopadlo se můžete podívat v grafu.



Viktorie Pinkasová, 6. ročník

VÁNOČNÍ TVOŘENÍ

Adventní věnec

Budeme potřebovat: větvičkový korpus na věnce, svíčky a ozdoby různých typů
Nejdříve si na věnec nalepíme tavnou pistolí svíčky a pár ozdob.



Potom si nalepíme další ozdoby, které jsme si vybrali.



Takto by mohl vypadat hotový adventní věnec .



Lucas Urbášek, 6. ročník

Vánoční věnec na dveře

Budete potřebovat:

slaměný nebo polystyrenový základ na věnec

smrkové větvičky

provázek nebo drátek

nějaké ozdoby

Postup:

Na základ věnce postupně navážeme smrkové větvičky pomocí provázku nebo drátku. Větvičky dáme tak, aby nebyl provázek nebo drátek vidět. A nakonec věnec ozdobíme a pověsíme na dveře.

Anežka Palenčárová, 6. ročník



Vánoční přání

Vybrala jsem si tuto výrobu přání, protože se mi chtělo a také proto, že je jednoduché a když se povede tak i hezké.

Co je potřeba:

- Papír nejlépe A5
- Fixy, pastelky, voskovky... záleží na vás
- Nůžky
- Tužka
- Pravítko nemusí být, ale jistota je jistota

Postup:

Vezmeme si papír A5 a přeložíme ho na třetiny. Pokud to děláte podle pravítka mělo by to být asi 7 cm. Krajiní strany přeložíme ven napůl.

A na to namalujeme nějaký vánoční vzor (sněhuláka, stromeček, kometu, dárek...)

A vystříhneme pak stačí jenom vybarvit a dovnitř napsat nějaké vánoční přání



Beata Novotná, 7. ročník

Vánoční vtípky

"Pepíčku co jsi dostal k Vánocům?"

"PSP."

"Á, to je nová hra."

"Ne, ponožky, slipy, punčocháče!"

Jde maminka se svou dcerkou kolem zverimexu a dcerka říká: "Mami, já chci k Vánocům pejska." Maminka odpoví: "Ne, budeš mít kapra jako

"Tati, celý den jsem nejedl maso, abych viděl zlaté prasátko, tak proč jsem ho neviděl?" stěžuje si o Štědrém večeru Filípek. "To víš chlapče, dnešní doba. Jak je něco ze zlata, hned ti to ukradnou!"

O štědrém dnu volá Franta svému kámošovi: "Hele nemáš dneska na půl dne čas?" Kamarád se diví: "Zrovna dnes? A proč?" "No já jen, že mám doma postavenej betlém a chybí mi tam osel..."

Na Vánoce křičí malý Filípek přes celý byt na maminku u sporáku:

"Mamí, mamí, stromeček hoří!"

"Říká se svítí, a ne hoří", poučí ho matka.

Chlapeček za chvíli zase začne křičet:

"Mamí, mamí, záclony už taky svítí!"

Maminka se ptá staršího syna:

Proč nechceš bráškově půjčit sáňky?

Syn odpoví:

Já mu je půjčuju. On je má do kopce a já z kopce.

VÁNOCE 2021



"...a bude mít ty velký zahnutý zuby nahoru?"

"Nevím, bude mít roušku..."

VÁNOČNÍ PEČIVO? ŽÁDNÉ JSEM NEVIDĚL!



Kapr před svátky

Kapr v kádi: „Věříte, že se letos na ty Vánoce ani moc netěším!”

"Miláčku, co si přeješ k Vánocům?"

Nový iPhone X."

"Nemohla by sis přát něco míň nákladnějšího?"

"Abys přestal chodit do hospody."

"... a chceš k tomu mobilu i obal?"

Vánoční hubnutí

Na Vánoce jsem se rozhodla, že shodím 6 kg.
Abych tohoto cíle dosáhla, musím shodit aktuálně ještě 9 kg.

Jakub Jiránek a Štěpán Krejčí, 6. ročník
Jakub Tamáš, 7. ročník

Vánoční tipy na deskové hry

Ahoj rozhodla jsem se, že vám dám pár tipů na deskové hry, které si můžete přát k Vánocům. Můžete je hrát nejen v zimě, ale i po celý rok.

Kouzlo Vánoc

Pomozte Marii a Josefovi dostat se do Betléma.

Plňte zábavné úkoly a získejte dary, které můžete v Betlémě dát Ježíškovi.

Kdo dokáže předvést vánoční pohádku nebo příběh?

Poznáte vánoční koledu a dokážete ji společně zazpívat?

Kdo připraví nejlepší vánoční nápoj?

Hra dokáže naladit Vánoční a zimní atmosféru.



Jak to tenkrát bylo?

Hra při, které si vaše rodina příjemně zavzpomíná na příběhy z rodinné historie.

Hra obsahuje plno karet s retro fotografiemi. Dokážete vyprávět příběh?

Napadne vás při pohledu na kartu s fotografií nějaký váš zážitek?

Poslouchali jste dobře a dokážete správně odpovědět?

Ve hře je ukryta téměř nevycerpateľná studnice rodinných zážitků.



Dobble 360°

Karty nejsou vidět v jednom okamžiku, ale rotují na otočné základně!

U hry jdou nastavit dvě rychlosti a uzpůsobit tak obtížnost.

K výhře budou hráči potřebovat hlavně rychlé reflexy, paměť, ale i zručnost!

Kdo z vás bude nejlepší a vyhraje?

Hra pro všechny členy rodiny.



Země město

Zábava, napětí a zdravá soutěživost zaručena.

Odpovídat může hráč, který jako první zmáčkl svoje tlačítko.

Pokud bude odpověď správná, kartička je jeho.

Vítězem se stane hráč s největším počtem nasbíraných kartiček.

Chceš se něco dalšího dozvědět o Česku, tak neváhej a přej si ji k Vánocům....



Monopoly Super elektronické bankovníctví

Monopoly bez hotovosti, ale s bankomatem.

Ke každé figurce máte bankovní kartu

pomocí, které probíhají na bankovním terminálu veškeré transakce.

Hra má jinak velmi podobná pravidla, jako klasická.

Až se budeš nudit, tato hra tě zabaví.



Kamila Smolíková, 7. ročník

Receptář

PERNÍČKY

Vážení čtenáři, připravila jsem si pro vás recept na perníčky. Doufám, že vám budou chutnat.

Suroviny:

300 g hladké Mouky
100 g moučkového cukru
60 g másla
60 g tekutého medu
2 vejce
1 prášek do perníku
1 lžice perníkového koření



Postup:

Vše dáme do jedné misky a zamícháme. Dáme odležet do lednice na 3 dny. Až se těsto odleží tak si předehřejeme troubu na 180° C. Připravíme si plech a pečicí papír, odleželé těsto vyválíme a vykrájíme tvary a dáme na plech s pečicím papírem. Dáme do trouby na 8, až 10 min. Vytáhneme a necháme je vychladnout a pak zdobíme bílkovou polevou.

Markéta Hockicková, 7. ročník

OŘECHY S KÁVOVÝM KRÉMEM

SUROVINY

Těsto:

100 g vlašských ořechů
250 g hladké mouky
150 g másla
70 g moučkového cukru
1 lžička kakaa na přibarvení
1 ks vejce
1½ lžičky kypřicího prášku do pečiva

NÁPLŇ:

4 ks vajec
8 lžic moučkového cukru
1 balení vanilkového cukru
200 g másla

Podle chuti instantní káva prášková

POSTUP PŘÍPRAVY

Všechny suroviny smícháme rukama v misce. Těsto se trochu hůře smíchává, třeba trpělivě mísit, dokud se těsto nespojí. Do menší misky si nasypeme trochu polohrubé mouky a formičky jemně vymažeme olejem (je to trochu pipalčka). Z těsta odebíráme maličké kousky, které z jedné strany zlehka ponoříme do mouky v misce a prsty je vtlačíme do formiček na oříšky. Dáváme tenkou vrstvu těsta, oříšky se při pečení trochu nafouknou, po upečení musí na nich zůstat důlek na krém. Naplněné formičky klademe na plech a pečeme na 180° asi 8-9 minut. Upečené oříšky necháme na plechu trochu vychladnout a vyklepneme je. Vychladlé ořechové skořápky naplníme krémem a jemně z obou stran pocukrujeme.

Krém: Celá vejce vyšleháme s cukrem a za stálého šlehání uvaříme nad párou jemný krém. Krém musí být bílý, nabrat na objemu a zhoustnout. Do teplého krému zamícháme kávový prášek podle chuti. Uvařený krém necháme za občasného míchání vychladnout. Do vychladlého krému zašleháme máslo, které jsme půlhodinky před tím vybraly z chladničky, a plníme oříšky. Můžeme si pomáhat klasickou zdobíčkou na dorty.



Sára Krejčová, 6. ročník

LINECKÉ CUKROVÍ S NUTELLOU

Suroviny:

210 g hladké mouky
70 g moučkového cukru
140 g másla
2 žloutky

trocha citrónové kůry
300 g celých mandlí
1 balení nutelly
mléčná čokoládová poleva

Postup:

Z prvních pěti surovin vypracujte hladké těsto. Nechte přes noc odležet, pak těsto rozválejte dotenka, vykrajujte menší kolečka a při 160 °C pečte dorůžova 5-7 minut. Zhruba polovinu loupáných mandlí nasekejte na menší kousky a smíchejte je s nutellou. Mandlovou nutellou namažte polovinu koleček, přiklopte druhou polovinu cukroví, vršek potřete čokoládovou polevou a ozdobte mandličkou.



Milan Hofman, 7. ročník

LUBOŠOVO CUKROVÍ

Suroviny:

60 dkg hladké mouky
40 dkg Hery
30 dkg moučkový cukr
3 žloutky
vanilkový cukr
citronová kůra

Postup:

Smícháme všechny ingredience a zpracujeme těsto. Pak ho rozdělíme na menší části a z nich uděláme válečky, které vkládáme do kuchyňského robotu nebo kuchyňské mašinky s vykrajovátky. Tvarujeme dle své fantazie. Pečeme na 200 stupňů do zlatova. Poté slepíme nejlépe rybízovou marmeládou a na závěr namočíme konce cukroví do rozpuštěné čokolády.



Dominik Tošovský, 6. ročník

ŘEZY RAFFAELO

Přísady:

Těsto:

1 hrnek moučkového cukru
2 celá vejce
1 hrnek mléka
2 hrnky polohrubé mouky
½ hrnku oleje
1 prášek do pečiva

Posyp:

1 hrnek strouhaného kokosu
½ hrnku moučkového cukru
1 šlehačka

Postup:

Utřeme vejce s moučkovým cukrem, přidáme olej, polohrubou mouku, mléko a prášek do pečiva. Směs vylijeme na vymazaný a vysypaný plech s vyšším okrajem. Smícháme cukr moučka s kokosem a hustě posypeme. Pečeme cca 30 min na 170 °C. Kokos na povrchu zružoví, nesmí se připálit, jinak zhořkne. Když jsou řezy hotové, hned jak je vyndáme z trouby, tak je ještě teplé polijeme 33% šlehačkou. Trošku to zasyčí, ale řezy šlehačkou natáhnou a krásně zvlhnou. Necháme vystydnout a dáme je přes noc uležet do lednice.

Tereza Rosová, 6. ročník



PERNÍČKY JAKO MALOVANÉ

Budeme potřebovat:

500 g hladké mouky
1 lžička prášku do pečiva
1 rovná lžička jedlé sody
150 g moučkového cukru
100 g medu
50 g másla nebo rostlinného tuku
1 vejce
1 žloutek
1/2-1 lžička perníkového koření
tuk na vymazání plechu
bílková nebo čokoládová poleva
mandle a kandované ovoce na zdobení

Postup:

1/ Mouku smíchanou s práškem do pečiva a jedlou sodou prosejeme, přidáme cukr, med, rozehřátý tuk, vejce, žloutek a koření. Vypracujeme vláčné těsto, které necháme přes noc v chladnu odležet.

2/ Těsto vyválíme na tenký plát a formičkami vykrajujeme různé tvary, které klademe na tukem vymazaný plech.

3/ V předehřáté troubě asi 15 minut zvolna pečeme do růžova. Vychladlé perníčky zdobíme bílkovou a čokoládovou polevou, mandlemi a kandovaným ovocem. Elegantní a jednoduché jsou perníčky přelité čokoládou a ozdobené oloupanými mandlemi, veselá s bílkovou polevou ozdobená kandovaným ovocem a nápaditě s čokoládou doplněnou bílkovou polevou.



Tereza Martinková, 6. ročník

Na se o Vánocích kouknout?

NEOBVYKLÉ VÁNOČNÍ PŘÁNÍ.

Milí čtenáři, pokud nevíte, na co se dívat tak se podívejte na film Neobvyklé vánoční přání. Je to vtipný romantický vánoční film. Režíroval Crayg Clyde, natáčel Wesley Johnson, hudbu dodal Russ Whitelock. Film byl vydán v roce 2018, a je dlouhý 84 minut.

Je to o holce jménem Jennifer, které byla zlá a pohádala se s nemocnou matkou. Pak se přihlásí do Azylového domu na výpomoc, tam potká mladou dívku, se kterou se hodně sblíží a pochopí, že v životě je nejdůležitější láska a rodina.

Na filmu se mi moc nelíbil ten začátek, protože Jennifer byla zlá. Ale po 15 minutách sledování se mi to začalo líbit, protože začala být hodná, a na konci jsem ani nechtěl, aby to končilo, bylo to super.

Myslím si, že je to i tak trochu k zamyšlení. Mají to i hezky provedené, prostě vše dokonalé.

Je to hezký film, na který byste se měli všichni podívat.



František Fireš, 7. ročník

Recenze k filmu Vánoční kronika (2018)

Vánoce se blíží, a i když už jsem docela velký, těším se na ně jako malé děčko. Abych si navodil vánoční náladu, shlédl jsem na Netflixu film Vánoční kronika z roku 2018. Film je natočený podle scénáře Matta Liebermana v režii Claye Kaytise. Film vypráví o dvou sourozencích, kteří přišli o tátu a mají to teď těžké. Na štědrý den vystupují Santa Clause a shodou okolností způsobí nehodu, kterou se snaží po zbytek filmu napravit. Snímek je plný akce, úžasných triků a zábavy.

Film je tradičního amerického stylu, a proto příliš nepřekvapí, ale zároveň pobaví a prima si odpočnete.



František Haufer 7. ročník

Klaus

Klaus je španělský animovaný film z roku 2019, který režíroval Sergio Pablos. Film byl natočen s finanční podporou Netflixu. Byl nominován i na cenu Oscar.

Průvodcem filmem je mladý pošťák Jasper, který má za úkol roznést 6000 dopisů ve městě na severu. Problém je, že se tam lidé nemají moc rádi. Když už to chce vzdát, seznámí se se samotářským výrobcem hraček, Klausem. Nebudu vám prozrazovat, jak příběh probíhá dál, ale uvidíte v něm nečekanou proměnu, kdy jeden dobrý skutek vykřesá další. To je totiž hlavní moto příběhu. Na CSFD je film hodnocen 87%, já mu dávám solidních 8,5 z 10. Je to originální vánoční příběh, ideální na prosincový večer.



Pavel Dašek, 6. ročník

TIPY NA VÁNOČNÍ DÁRKY

Tyto dárky, co sem budu psát se budou pohybovat v cenách přibližně od 100–500 Kč aby je mohl použít i takovej chudej student jako já. Dárky budou rozděleny na dvě kategorie 1. bude pro kluky a 2. pro holky a budou zde smíchány jak pro dospělé, tak pro mladší. A ještě bych chtěl dodat, že si zde možná nenajdete nic, co se vám bude líbit, protože ten, koho chcete obdarovat má možná jiné zájmy než ostatní, takže se hlavně snažte koupit to, co má daná osoba ráda.

PRO KLUKY

První dárek. Když máte třeba nějakého kamaráda, který hodně cestuje, můžete mu dát nějakou jednoduchou stolní hru jako třeba Dobble.

Druhý dárek. Pokud potřebujete dárek pro někoho dospělého, kdo hodně cestuje a rád pije čaj nebo kávu, je dobrá volba termo hrnek který udrží čaj nebo kávu dlouho teplou a vejde se do přihrádky auta.

Třetí dárek. A pokud sháníte dárek pro svého mladšího bratra a má rád auta vyberte třeba sadu 5 autíček pohromadě.



PRO HOLKY

První dárek. Doporučuji hlavně pro matky a tím jsou jakékoli vlněné nebo prostě teplé ponožky (obzvlášť když máte doma studenou podlahu).

Druhý dárek. Pro ženy bych doporučil 2 lístky na nějaký koncert do Elady (2 protože málokdo rád chodí do divadla sám).

Třetí dárek. Pokud má třeba vaše máma, babička, žena ráda kávu můžete koupit hrníček na kávu s něčím, co má ráda (jako motiv).

Adam Bartoš, 7 ročník

VÁNOČNÍ OZDOBY

Vánočních ozdob je spousta. Jsou třeba, ručně dělané ozdoby, nebo retro ozdoby. My třeba na vánoční stromek dáváme na vrch stromku někdy červenou špičku, nebo hvězdu. V té retro kolekci se spíš používá špička. Na stromek se celkově dávají spíše koule a andílci, nebo také nějaké vánoční domečky. My na stromeček teda dáváme i světýlka, aby to ten stromek krásně osvítilo, ale taky jsem někde viděl, že dávají na stromek i prskavky. Pak jsou také ozdoby mimo stromeček — nějaké svíčky, nebo také ta světýlka, nebo nějaké hvězdičky. Mohou být i keramiční andílci. Hlavně nesmí chybět adventní svícen se čtyřmi svíčkami, které se každou neděli jedna zapálí. Zapalují se od první adventní neděle do Vánoc.

Marek Hofman, 7. ročník



VÁNOCE VE SVĚTĚ...

AUSTRÁLIE

V Austrálii Vánoce mají hlavně náboženský význam a pro mnohé začínají půlnoční bohoslužbou. Dárky pod stromečkem si děti rozbalují 25.12 ráno. Nenosí je Santa Klaus nebo Ježíšek ale otec Vánoc. Na štědrovečerní večeři patří mořské plody, ryby, letní saláty, zmrzlina, koláče nebo tradiční pudink. Večeře se často odehrává venku, na terase nebo na pláži. Vánoční stromeček mají buď umělý nebo v květináči.



Tomáš Balcar, 6. ročník

FINSKO

Ve Finsku jsou Vánoce jako u nás, 24. prosince. Dárky dětem nosí Joulupukki- Vánoční kozel. Informace, co Finové jedí o Štědrém dnu, jsem získala přímo od mamčiny kamarádky Hanny Siikaniemi, rodilé Finky, která žije



poblíž města Hollola.

Snídají rýži a jablečný nákyp se skořicí (Riisipuuro) a popijí švestkový džus. K obědu který je spojen s večeří mívají šunku pečenou v krbu nebo troubě (joulukinkku) a lososa (lanttulaatikko). Jako přílohy mají zapečený tuřín s mrkví (porkkanalaatikko) a říká se tomu Casseroles, poté mají i játrový Casseroles (Maksalaatikko), sladkou bramborovou misku (Imelletti Perunalaatikko) a salát Rosolli z červené řepy, mrkve, brambor, jablek a nakládaných okurek.

K tomu mají mnoho druhů sýra a po zbytek dne si pochutnávají na čokoládě a červeném vínu. Finské tradiční Vánoční cukroví jsou šátečky z listového těsta s povídky (joulutorttu) a severské perníčky (Pipari). Toto vše prý pojídají nejen na Štědrý den ale skoro celý týden.



Anna Dolanská, 6. ročník

UKRAJINA

Na štědrý den začíná svatá večeře, domů přijde hospodář se senem a malinko sena dá pod stůl a pod ubrus. Hospodyňka chystá večeři, chystá ji hodně dlouho, protože na Ukrajině je tradice taková, že má být hodně jídla na stole. Na Ukrajině jsou Vánoce 6. ledna. A nazývají se Svatý Večir, je to den přísného půstu. Ovšem při štědrovečerní večeři by každý by měl mít na stole 12 postních pokrmů. Zde můžete vidět, jak by to mělo vypadat, nesmí chybět koblížky, vánočka, pirožky, naložené houby, houbová omáčka, ryba smažená nebo naložená. Po večeři se zpívají koledy a někdo by měl vlézt pod stůl a chovat se jako slepice. Vánoční stromeček se nazývá Jalyinka a se zdobí na Nový rok a na Štědrý den pod ní nosí dárky Děda Mráz. Ovšem ne tak cenné dary, jako náš Ježíšek.



Adéla Lelková, 7. ročník

VÁNOCE VE SVĚTĚ...

ISLAND

Na Islandu se obvykle na Vánoce jí uzené jehněčí, solená vepřová žebra, a různé divoké ptactvo, například guláš z bělokura, uzený papuchálek nebo pečená husa. A k tomu se podává houbová omáčka, vařené brambory nebo červené zelí a džem. V šest hodin večer všichni směřují do svých domovů, na ostrově se zastaví hromadná doprava a všichni užívají vánočních nálad. Pověst o třinácti hříšnicích však nezapomíná ani na obdarování, mladí muži, ale nechávají jen malé dárky za okny. Křesťanská tradice Štědrovečerní večeře zůstává zachována. Na Islandu se, stejně jako v ostatních severských zemích, začíná vánoční jídlo jíst už během adventu v restauracích. Na Islandu nosí vánoční dárky skřítki, kterých je podle legendy rovných třináct a s dárky přicházejí postupně každý den mezi 12. až 24. prosincem. Skřítki obdarovávají jen hodné děti, které si dali za okno botu.



Šimon Kopejtko, 6. ročník

TURECKO

Ahoj, já se jmenuju Huseyn a rád bych vám napsal o tom, jak vypadají Vánoce v Turecku. My slavíme Vánoce jinak než tady v Česku. Naše oslavy probíhají až na Nový rok. Doma máme stromeček podobně jako v Čechách a dostáváme dárky, které nám donese Santa Klaus, který nám dárky donese v noci, když už spíme. Občas mu na stůl dáváme mléko a sušenky. Malé děti večer chodí ven a do sousedních zahrad dávají zimní čepičku, pak se schovají. Hodný soused jim pak do čepiček dá bonbóny a čokolády. Když pak odejde, děti se vrátí a čepičky se sladkostmi se vezmou domů. Pak jdeme spát nejpozději ve 24:00, protože ráno brzy stáváme a jdeme se podívat na dárky. Vánoce jsou pro malé děti zábavné.



Huseyn Bakhshaliyev, 6. ročník

Letošní trendy na Vánoce

Barvy letošních Vánoc: červená, stříbrná, zlatá, modrá, zelená

Ozdoby: my používáme původní foukané ozdoby z Kounova, jsou slaměné, pečené perníčky. Dále sušené ovoce jako je pomeranče nebo citróny. Použít můžete i umělé řetízky či světýlka.

Módní trendy pro letošní rok: ozdobený dům světelnými řetězy, osvětlení kolem domu např. stromky, různé dekorativní věci, např. Ježíšek, Santa a sobi

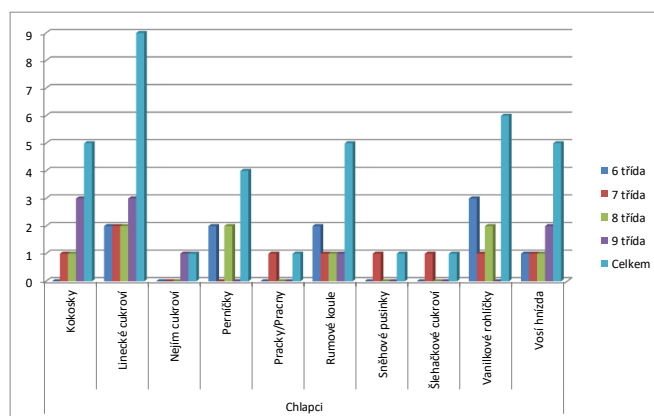
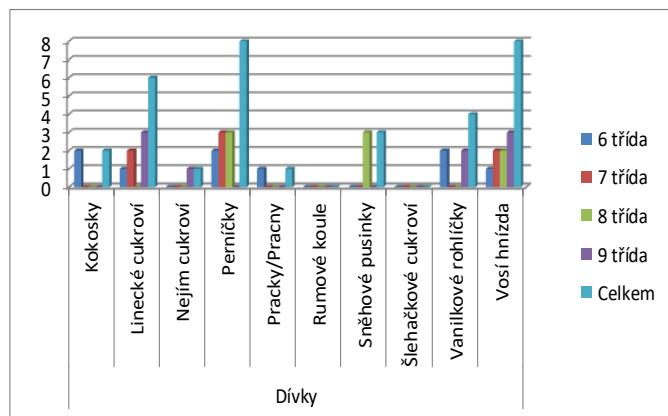
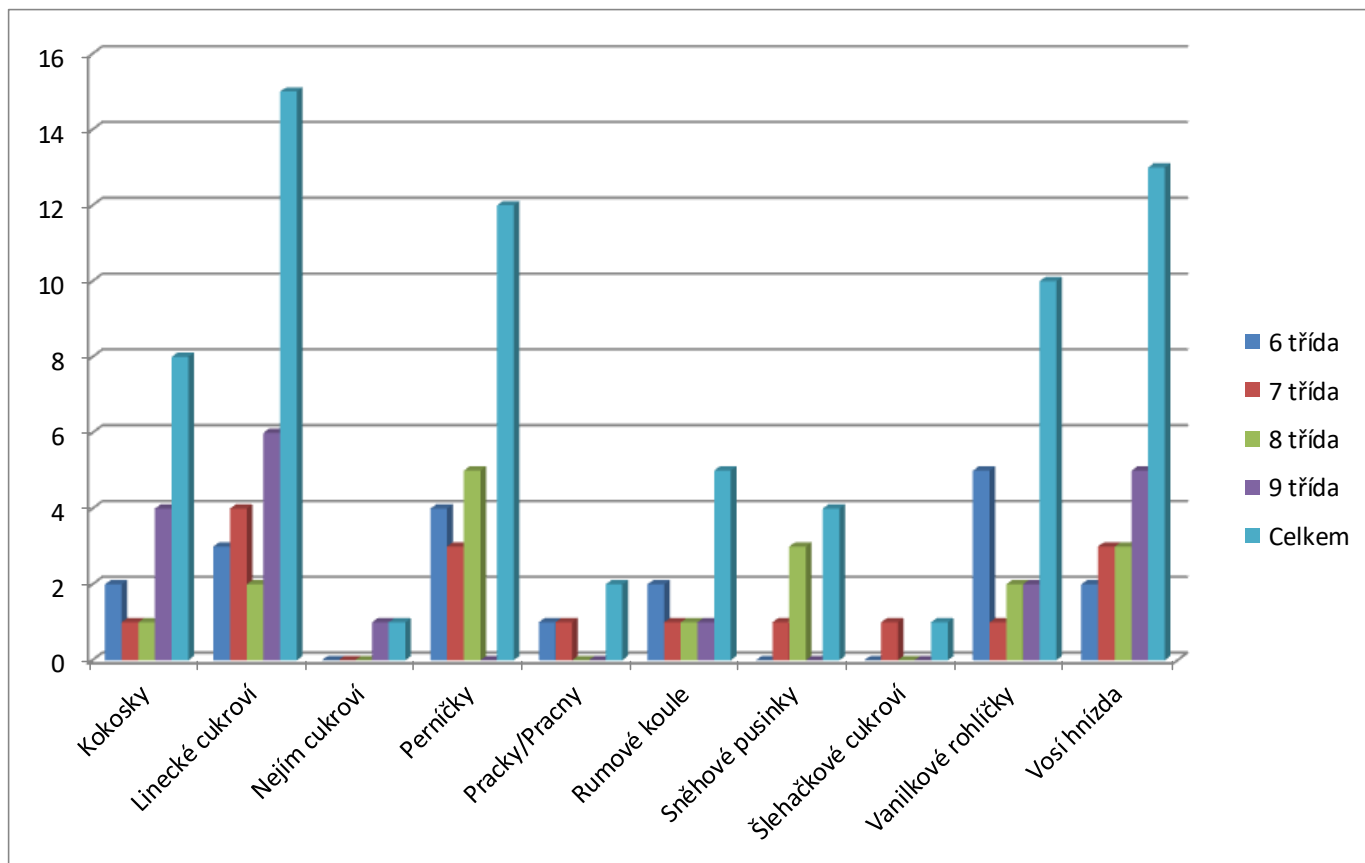
Vystavují se i betlémy a zpívají se koledy. Další tradicí je pouštění lodiček vyrobených ze skořápky z vlašských ořechů

Filip Paštika, 6. ročník



Anketa o nejoblíbenější cukroví

Milí čtenáři, udělal jsem anketu o nejoblíbenějším vánočním cukroví, protože mě zajímá, jaké vánoční pamlsky mají naši žáci nejraději. Anketa probíhala ve všech třídách na 2 stupni a zúčastnilo se jí celkem 71 žáků, kteří zrovna byli ve škole a neměli karanténu. Mé nejoblíbenější cukroví jsou pracky, ale v anketě zvítězilo linecké cukroví.



Jakub Macek, 7. ročník

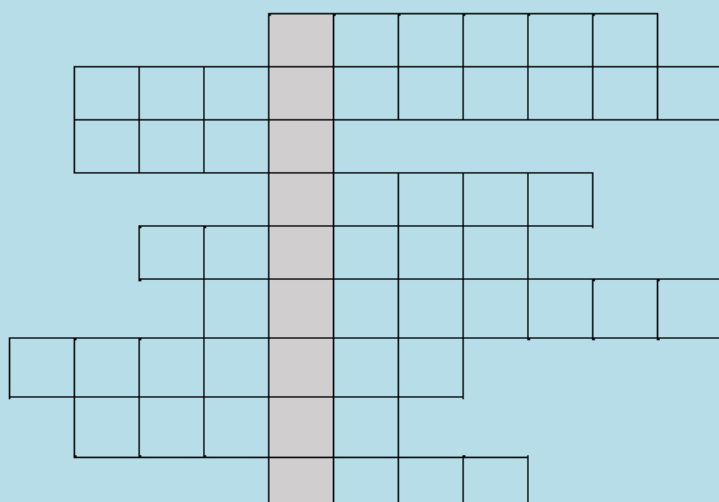


KUCHTENÍ S LUKÁSEM A MARKEM



Lukáš Javorský a Marek Bajer, 6. ročník

TROCHA VÁNOČNÍHO LUŠTĚNÍ



1. Co se zapaluje každou Adventní neděli?
2. Čím se nejčastěji zdobí vánoční stromček?
3. Jaký je poslední zimní měsíc?
4. Co se odlévá o Vánocích do vody?
5. Jaké těleso přivedlo mudrce k Ježíškovi?
Jaké cukroví se nejčastěji peče na Vánoce?
6. Jakou dobrotu z kynutého těsta pečeme na Vánoce?
7. Co se dává na zimu jako ozdoba na dveře?
8. Jaká ryba se jí na Vánoce?

Bára Martinková, 7.



Barbora Krejzová, 6. ročník

Vánoční tradice a zvyky



S Vánocemi je spojeno mnoho zvyků a tradic. Některé měly zajistit hojnost a zdraví po další rok, jiné třeba předpovědět budoucnost.

Nejznámějším a nejrozšířenějším zvykem je bezpochyby zdobení vánočního stromčku a rozdávání dárků. Také zavěšování jmelí, výzdoba chvojím nebo stavění betlému patří k oblíbeným vánočním tradicím. Velmi známá je i rybí šupinka, která se vkládá pod štědrovečerní talíř a má zajistit dostatek peněz po celý rok. Na Štědrý den se také rozkrajují jablíčka. Když najdete hvězdičku, budete zdraví a šťastní, ale křížek znamená nemoc nebo dokonce smrt. Oblíbené je i pouštění lodiček ze skořápek ořechů a lití olova.

Mezi tradice patří i vánoční koledy. V dřívějších dobách je koledníci zpívali při obchůzce, aby si vykoledovali něco na přilepšenou. Dnes je slýcháme už o Adventu téměř všude. Ale neměly by chybět především o Štědrém dni.

Snad nejznámější po celém světě je Tichá noc. Poprvé zazněla při vánoční mši v kostele v rakouském Oberndorfu roku 1818 a od té téměř zlidověla.

U nás máme mnoho krásných lidových koled jako Štěrdej večer nastal, Půjdem spolu do Betléma nebo Nesem vám noviny. Určitě si ale vzpomenete i na spoustu dalších. Tak si nezapomeňte některou z nich o Vánocích zazpívat. Třeba při zdobení vánočního stromčku.

Václav Drašnar, 7. ročník

DĚLÁME ZVÍŘÁTKŮM LEPŠÍ VÁNOCE

Vzhledem k tomu, že v době Vánoc, je všude na loukách a v lese hodně sněhu, nemohou zvířata najít přirozenou potravu. Proto s mamkou a bráchou chodíme do lesa a do krmelců nosíme kaštiny, žaludy, seno a sůl.

Seno sušíme v létě a na podzim sbíráme kaštiny a žaludy. Děláme to rádi, protože víme, že zvířátka naší, pomoci Potřebují, a proto mohou mít také hezké Vánoce.

Matěj Stojka, 6. ročník



JAK PŘIPRAVIT ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘI

Kapr načerno

Už vás nebaví ohraný obalovaný kapr? Tady je speciální recept našich prababiček, určený přímo pro vás! Neobvyklý recept na vánočního kapra na černo. Opravdu doporučuji - snadné a lahodné.

SUROVINY

2 polévkové lžíce másla
1 nastrouhaná mrkev
1 menší nastrouhaný celer
1 nastrouhaná petrželka
1 cibule, nakrájená nahrubo
2 lžíce cukru krupice
směs koření (3 hřebíčky, špetka tymiánu, 10 kuliček pepře, 6 kuliček nového koření, 1 bobkový list)
citron i s kůrou 2 kolečka
200 ml ocet
13,5ml rybí vývar nebo voda
4 lžíce povidla
100 g sušené švestky, pokrájené
50 g loupané mandle nasekané
20 g rozinky
50 g nasekaných vlašských ořechů
2 lžíce strouhaného perníku
Ozdoba dle libosti



POSTUP

Ve větším hrnci rozehejte máslo a osmahněte na něm okořeněnou zeleninu a cibuli. Přisypte cukr a za stálého míchání ho nechte zkaramelizovat. Přidejte koření, citron a minutu opékejte; pak přilijte ocet a nechte ho odpařit. Takto připravený základ omáčky zalijte vývarem nebo vodou a zvolna pět minut povařte.

Do vroucí omáčky přidejte kapra a 12 až 15 minut ho za občasného otáčení duste. Poté rybu vyjměte a do omáčky přimíchejte povidla.

Sušené ovoce, rozinky, mandle a ořechy povařte asi 5 minut ve vodě. Omáčku propasírujte, dejte do ní povařené sušené ovoce i s tekutinou a zahustěte perníkem. Před podáváním kapra ohřejte v páře a přelijte teplou omáčkou. Jako příloha se hodí houskový knedlík nebo noky.

Christine Mičková, 7. ročník

SMAŽENÝ KAPR

sůl
4 lžíce hladká mouka
2 - 3ks vejce
100 ml mléka
strouhanka
1 ks citron
kapr
olej

POSTUP:

Očištěnou a vykuchanou rybu omyjeme, osušíme a po délce rozřízneme, nakrájíme na 4-5 cm široké kousky, které z obou stran osolíme. Porce obalujeme nejprve v hladké mouce, potom v rozšlehaných vejcích s mlékem, a nakonec ve strouhance. Rozpálíme troubu na 200 °C, do které vložíme pekáč s tukem. Do rozpáleného tuku vložíme kousky obaleného kapra, na které vložíme tenké plátky másla. Pečeme asi půl hodiny, v půlce pečení otočíme. Podáváme s bramborovým salátem nebo s bramborovou kaší. Na kapra položíme tenký plátek citrónu.

Antonín Zahradník, 6. ročník



TRIO bramborových salátů

Bramborový salát s jablíčkem

Budeme potřebovat:

Uvařené brambory 600g
uvařená mrkev 1 ks
velké červené jablko se slupkou 1 ks
nakládané okurky 5 ks
mražený hrášek 4 lžíce
malá cibulka (může být i červená) 1 ks
sůl a namletý pepř
Majonéza 4 lžíce
hořčice 1 lžíce
cukr 1 lžíce
ocet 1 lžíce
čerstvá nasekaná pažitka

Postup:

Uvařené a naloupané brambory a mrkev nakrájejte na menší kostky. Okurku, jablka na kostičky, cibuli najemno. Vše spolu s povoleným hráškem vložte do mísy a promíchejte. Z majonézy, soli, pepře, octa, cukru připravte dressing a smíchejte se zeleninou. Případně dochuťte solí, octem, cukrem. Nechte odležet 4-5 hodin v lednici. A nakonec můžete posypat nasekanou pažitkou.

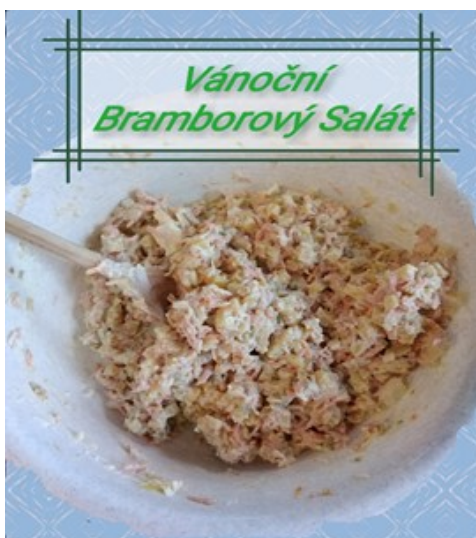
Lukáš Jiránek, 6. ročník



Vánoční bramborový salát

ingredience:

- brambory vařené ve slupce
- vařená kořenová zelenina
- vařená vajíčka natvrdo
- měkký salám (godhaj)
- cibule
- kyselé (nakládané) okurky
- plnotučná hořčice
- majonéza
- sůl
- pepř
- hrášek



postup:

Brambory oloupeme a protlačíme přes kolečko na bramborový salát. Vejce, kořenovou zeleninu, měkký salám a okurky nastrouháme nahrubo. Cibuli nakrájíme najemno. Přidáme hrášek, lžici plnotučné hořčice, sůl a pepř dle chuti, nakonec přidáme majonézu. Vše řádně promícháme a do druhého dne necháme v chladu odležet.

Kateřina Vacková, 6. ročník

Budeme potřebovat:

1kg brambor
150 g oloupané mrkve
70 g oloupané cibule
80 g oloupaného celeru
80 g oloupané petržele
160 g nakládaných okurek
2 lžíce láku
z okurek nebo citrónové šťávy
4 vejce vařená natvrdo
6 lžic majonézy
2 lžičky plnotučné hořčice
Sůl
Pepř

Bramborový salát podle Adély

Milí čtenáři rozhodla jsem se, že do tohoto časopisu přidám článek o právě bramborového salátu

Postup: očištěné brambory uvaříme ve slané vodě (do salátu je nepřevaríme, protože se mohou rozpadnout. Totéž platí pro kořenovou zeleninu) slijeme vodu, a ještě vlažné oloupeme. Celer a petržel uvaříme téměř do měkka a necháme vychladnout. Uvařenou zeleninu nakrájíme a dáme jí do větší mísy. Cibuli nakrájíme najemno a přidáme okurky— taky nakrájíme na kostičky a přidáme do mísy vejce oloupeme na kostičky. Přidáme majonézu, hořčici, 2 lžičky soli, 1 kávovou lžici mletého pepře a promícháme, opatrně vmícháme nakrájená vejce, přilijeme 2 lžíce láku z okurek a promícháme. Dochutíme solí a necháme 4 hodina (nejlépe přes noc) v chladu.

Adéla Štafová, 7. ročník



Freeskiing

Zdravím všechny nadšence do zimních sportů. Jmenuji Damian Kiszka a dnes vám budu popisovat, co je to freeskiing. Freeskiing je specifický druh alpského lyžování, v angličtině to znamená volné lyžování.

Freeskiing má 4 disciplíny. Jedna z nich je Big air. Tam se skáče na jednom obrovském skoku a točí se tam pořádné točky.

Další v pořadí je slopestyle. V něm se jezdí ve snowparku na trubkách, zábradlích atd.. na konci snowparku jsou dva středně velké skoky.

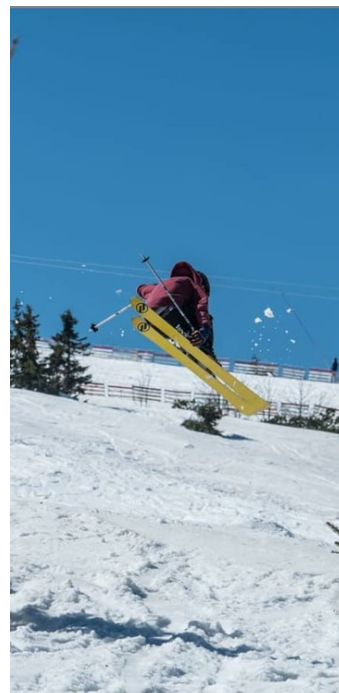
Jako třetí je U-rampa. Je to takový půlkruh, kde se vlastně houpete z jedné strany na druhou a děláte nějaké tričky.

Poslední je street neboli urban. To se jezdí např. ve městě na různých zábradlích, zídkách nebo schodech.

Freeskiing je vcelku mladý sport. Jeho dnešní podoba byla popsána v roce 1990. Já osobně skáču za Czech junior freeski team. Poměrně často jezdím na ledovec např. do Rakouska. Nejvíce mě baví slopestyle nebo big air, jelikož mi slopestyle jde nejlépe a na big airu miluju ten obrovský polet a adrenalin. Nejméně mě baví street, ale to možná bude tím, že jsem na moc streetech nebyl.

Tento sport určitě doporučuji lidem, kteří mají rádi adrenalin a volnost.

Damián Kiszka, 7. ročník



Motoskijöring

Motoskijöring je motorsport, který se jezdí v zimě na sněhu. Na motoskijöring je třeba dvou členná posádka a patřičná výbava obou dvou jezdců. Jeden z posádky jede na motorce a táhne druhého za sebou. Tažená osoba jede na lyžích. Výbava je velmi nákladná, při pořízení nové výbavy pro oba dva jezdce se celková částka může vyšplhat až do výše 600 000 Kč i s motorkou. Počátek motoskijöringu je už v roce 1964, tehdy se jezdilo hlavně na motorce Jawa 250. Na obrázku vidíte snímek ze závodů na dobřanském závodisti. Výrazný podíl na popularitě motoskijöringu v Dobřanech má dobřanský rodák pan Josef Švorc, který pravidelně jezdil motoskijöringové závody. Poslední závod se v Dobřanech jel v roce 2019. Stává se, že kvůli nedostatku sněhu musí být závod zrušen.



Mikuláš Baďo, 7. ročník

Snowboardcross



Snowboardcross je snowboardový zimní sport. Trať se skládá z různých překážek, boulí, skoků a klopených zatáček. Na startu čekají čtyři závodníci, kteří dostanou povel a odstartují se od startovacích tyčí a vyjedou na trať. Ten, kdo jako první protrhne cílovou pásku, je vítěz. Do každého dalšího kola postupují jen první dva závodníci. Trať není moc dlouhá má asi 700-1200 metrů. Závodníci musí mít ostré lokty a tvrdou helmu. Českou olympijskou vítězkou ze Zimních olympijských her v Soči roku 2014 se stala Eva Samková.

Magdalena Křížová, 6. ročník

VÁNOČNÍ PŘÁNÍ MYŠIČEK

Na Štědrý den hledala myší rodinka úkryt před zimou, aby jim neumrzli pacičky. Na jednou před nimi stál starý a opuštěný dům. Tak se rychle utíkaly schovat dovnitř. Myší maminka hledala zapomenuté drobečky k snědku, ale nic nenašla. Začalo se stmívat a padal sníh, myšky se k sobě přitulily, aby nezmrzly. Myší tatínek uviděl v rohu vyset deku, rychle pro ni utíkal. Když za ní zatáhl, spadl vedle něj zvoneček, který při pádu zazvonil. V tu chvíli se rozzářil celý dům a u myšek se objevil Ježíšek. Myškám dal teplé čepičky a šály. Připravil jim štědrovečerní večeři. Myšky byly nejšťastnější na světě, protože se jim splnilo vánoční přání.

Nikol Šindléryová, 6. ročník



Časopis vydávaný žáky ZŠ TRIVIUM PLUS, o. p. s. Dobřany



**Obsah tohoto časopisu je připravován žáky školy a neprochází redakční úpravou.
Názory autorů jednotlivých článků nemusí vyjadřovat názory školy.**