

## Vianočné vtipy

Knock, knock,...

Who's there?

Mary,

Mary who?

Mary Christmas!

\*\*\*

Mamiiii, ja by som chcela na vianoce psa.....

- Nevymýšľaj! Bude kapor ako každý rok !!!!!

\*\*\*

Na Vianoce hovorí mamička Jožkovi: "Jožko, zapál vianočný stromček."

O chvíľu príde Jožko a hovorí: "Aj sviečky?"

\*\*\*

Sudca: "Môžete mi vysvetliť, prečo ste sa počas noci vlámali päťkrát do rovnakého obchodného domu?"

"To je jednoduché - chcel som dať manželke pod stromček šaty."

"To chápem a čo tie ostatné vlámania?"

"To ma ich potom štyrikrát poslala vymeniť, pretože sa jej nikdy nepáčila látka!"

\*\*\*

Dva kapry plávajú vo vani a jeden sa pýta druhého: „Ešte stále si myslíš, že nás chcú iba okúpať?“

\*\*\*

V škótskej rodine:

- Detičky, už ste si pozreli darčeky?

- Áno, áno!

- Tak ich pekne zabalte, aby sa do budúcich Vianoc nezaprášili.

# AHA HO



## Zima

Zima, zima, zimička  
už ti sadá na líčka.

Rúčky, rúčky, ručičky  
zamrznú ti i nechťičky.

Voda, voda, vodička  
už len kvapká trošička.

Cencúle sú vonku tiež,  
už ty hybaj po ne hneď.

Padá sniežik maličky  
na ľudí i na myšky.

Padaj, sniežik, padaj náš,  
už ťa čaká veľký mráz.

Sofia Tatarová, 5.A



Milí žiaci,

po čase sa opäť stretávame na stránkach školského časopisu. Zimné vydanie je už tradične venované Vianociam a všetkému, čo s nimi súvisí.

V riadkoch časopisu nájdete svoju tvorbu, tvorbu svojich spolužiakov a veľa zaujímavých a užitočných informácií.

Oproti minulým vydaniam je tu však jedna veľká zmena. Časopis sa vám do rúk dostáva menej farebný. Nie je to preto, lebo nemáme farbu. Je to pozvanie pre vás všetkých, ktorí v časopise nemáte svoj príspevok. Vezmite farbičky a vyfarbite ho, vyzdobte, tak ako by ste si predstavovali, že by mohol vyzerat'. Dajte mu svoju podobu. Dotvorený časopis ukážte svojmu učiteľovi slovenského jazyka a z najkrajšie ilustrovaných časopisov urobíme výstavu. Najlepší z vás bude ocenený na konci školského roka.

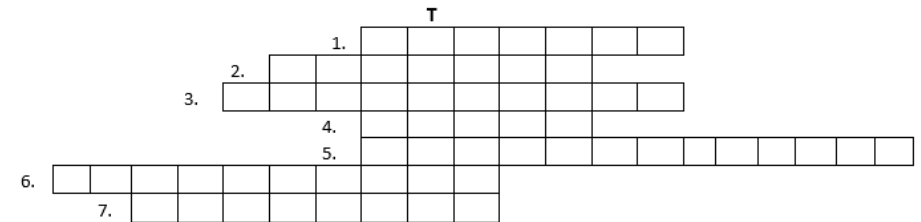


Find these words: Christmas, Santa, angel, life, tree, present, chimney, pudding, star, snow, chicken, family, candy, carol, bell

C	O	P	R	E	S	E	N	T	U	P	O
B	H	P	C	H	I	M	N	E	Y	U	P
E	P	R	I	L	P	U	D	I	N	D	O
L	I	I	I	I	A	P	R	C	C	D	P
L	O	F	A	S	T	A	R	A	A	I	O
A	E	C	A	C	T	I	N	R	N	N	P
D	P	N	O	N	C	M	R	O	D	G	O
P	T	R	E	E	G	O	A	L	Y	S	I
A	O	P	I	O	A	E	P	S	N	M	G
C	H	I	C	K	E	N	L	S	C	Č	B
S	N	O	W	F	A	M	I	L	Y	M	A

Žiačky z 8.A

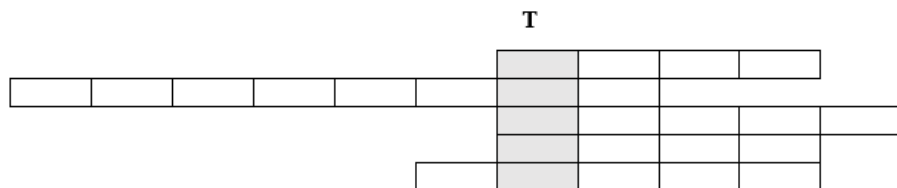
1. Na vianočnom stromčeku žiari ...
2. Na vianočnom stromčeku je toho plno
3. Mikuláš po anglicky
4. Opak čerta
5. V každej rodine by mala byť
6. Tradičná polievka na Vianoce
7. Každá rodina ho má doma na Vianoce. Pekne sa ligoce



## Trochu zábavy

Róbert Demeter, Emil Toľog – 6.A

Slová vpisuj v angličtine



1. V zime padá z oblohy

2. 24.12.

3. opak dňa

4. zdobíme ho na Vianoce

5. vianočná pesnička

Pavol Mihulec, 6.A

Nájdí tieto slová: Vianoce, mesiac, rok, noc, Mikuláš, pranie, darček, sneh, ohník, koláč, hokej, čaj, básne

K	A	B	C	D	D	Š
V	N	O	C	S	A	Á
C	I	G	I	N	R	L
C	H	A	N	E	Č	U
R	O	K	N	H	E	K
C	Y	L	Y	O	K	I
O	H	N	Í	K	C	M
P	R	I	A	N	I	E
M	E	S	I	A	C	Č
K	O	L	Á	Č	Y	A
C	H	O	K	E	J	J
B	Á	S	N	E	A	D

## Zima

Biela pani sem pribieha

chladné šaty nesie

Či slnko vychádza

či zachádza

Chladná je stále tu

Jej slzy

a mrazivý dych ho odohnali

Už nás nesleduje svojimi

horiacimi očami

Keď Mrazivá prichádza

to veľké oko nám chýba

S jarou sa však

cnie za snežnou dámou

prišla ako tieto slova

po jeseni básneň nová

A odchádza

s dychom mojej piesne

Radka Droždžová, 7.A

## Vianočné sviatky

Vianoce sú nádherné sviatky

stromčekom narastú biele čiapky

Ľudia sú spolu a tešia sa

vianočnému stolu

v mestách ligotavé stromčeky

utíšia všetky hádky

všade cítiť dobrú náladu

nikto za Vianoce nechce

náhradu

Sú naozaj výnimočnou chvíľou

Boží hlas vábi nás čarovnou silou

Ivana Kížíková, 8.A



---

## Zemplínske múzeum

Dňa 19. novembra 2019 sa žiaci 2. stupňa ZŠ s MŠ Bracovce vybrali do Zemplínskeho múzea v Michalovciach, ktoré dnes sídli v kaštieli rodu Sztáray. Žiakov privítali zamestnanci múzea, ktorí ich sprevádzali po celom kaštieli.

Žiaci sa veľa dozvedeli o histórii rodu Sztárayovcov a ich členoch, sporoch, ako žili i obliekali sa v minulosti. Ich portréty sme mohli vidieť vystavené v portrétnej galérii.

Okrem tohto rodu im sprievodca rozprával o spôsobe života v minulosti v okolí Michaloviec a o známych umelcoch a hudobníkoch. Jedným z týchto umelcov bol napríklad maliar T. J. Mousson. Žiaci sa dozvedeli niečo nové o maliarovom živote a videli galériu jeho obrazov, ktoré boli namaľované v 20. storočí.

Videli sme aj ikonostas, na ktorom sa nachádzali ikony svätých písané v rokoch 1780 - 1790.

V tej istej miestnosti boli aj drevené sochy pochádzajúce z chrámov západného obradu. Najvzácnejším a najstarším exponátom je gotická Pieta zo 40-tých rokov 15. storočia. Patrí k najvzácnejším exponátom zbierok sakrálneho umenia a umeleckej histórie v michalovskom múzeu.

Radka Droždžová — Dominik Švoňava, 7. A

---

---

## Lokše

### Suroviny na 12 - 14 lokší

700 g zemiakov

210 g hladkej múky

1,5 ČL soli

### Postup

Zemiaky uvaríme v šupke. Necháme vychladnúť. Ideálne cez noc, aby sa z nich odparilo čo najviac vody. Očistíme a postrúhame na jemnom strúhadle. Na pracovnú dosku nasypeme múku, pridáme nastrúhané zemiaky, soľ a vypracujeme cesto. Pracujeme rýchlo, zemiakové cesto má tendenciu rednúť. Čím dlhšie bude stáť, tým viac sa bude lepiť. Ak sa cesto príliš lepí, pridáme trochu múky. S múkou však zaobchádzame opatrne. Ak pridáme veľa múky, lokše budú tvrdé! Z cesta vytvarujeme šúľok a nakrájame ho na kusy, z ktorých vytvarujeme väčšie „knedličky.“ Tie rozvalkáme na lokše. Pečieme na suchej panvici, z každej strany, až kým nevzniknú hnedé fliacky. Hotové lokše potrieme roztopenou kačacou alebo husacou masťou.





---

## Kapušníki

Potrebujeme:

500 g polohrubej múky,

1 droždie, 250 ml mlieka, 1 lyžicu cukru, 80 g masla, soľ

Plnka: 500 g kyslej kapusty,

1 lyžicu masla, cukor, soľ

## Postup

Pripravíme si kvások z mlieka, droždia a lyžice cukru. Múku, cukor, maslo a soľ zmiešame a pridáme ku kvásku. Zamiesime cesto a necháme na teplom mieste podkysnúť. Cesto na doske rozvaľkáme, pokrájame na 6x6 cm štvorce, dáme kapustu udusenú na masle ochutenú cukrom a soľou. Zabalíme do šatôčky. Ukladáme na vymastený plech a upečieme v rúre.

---



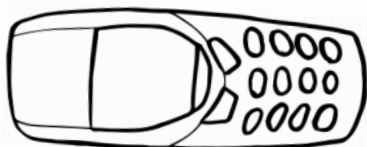
## Vnímanie hudby

Síce som len maličká bola,  
hudba ma vždy fascinovala.  
Chcela som sa jej venovať,  
no nevedela som jej krásu  
spracovať.

Ako spraviť to, možno len hlava  
nevedela,  
keď pocity z skladieb cítila.  
No srdce ako zvon bilo,  
len čo Beethovena či Mozarta  
začulo.

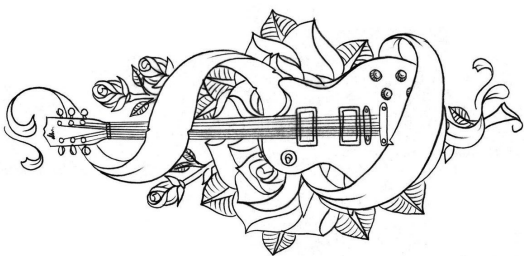
V ušiach tóny piesne mám,  
na klavíri vám ich hrám.  
Keď sa do hudby zasnívam,  
zobudiť sa odmietam.  
Už viem ako hudbu vnímať,  
v nej žiť a s ňou splývať.

Radka Droždňová, 7. A



## Mobily

Skoro všetci sme  
otrokmi mobilov  
vieme ich využiť  
až do detailov  
Každý žije  
s mobilom v ruke  
a rozhovor medzi ľuďmi  
rýchlo mrzne  
Než si niečo úprimne povieme  
radšej to bez citov chladne  
napíšeme  
Každý žije s mobilom v ruke  
už teraz sme vo veľkej muke  
Závislosť nevidíme reálne  
Šťastie?  
Nech sa páči... digitálne  
Ivana Kižiková, 8. A



stredú (4-8x)

5

Vytrieme hrniec—formu maslom a pomúčime, pečieme vo veľkom hrnci. Dôležité je, aby k tomu hrncu bol aj vrchnák. Poprekadané cesto trochu vyformujeme a vložíme do formy, zvrchu pomúčime, prikryjeme vrchnákom a necháme kysnúť podľa potreby a teploty. Zvykne to byť tak 2-3 hodiny, ale už sa mi stalo, že kysol pomaly, a trvalo mu to aj do večera - kváskový chlieb je živý organizmus, a časy skutočne závisia od toho, akú

má práve náladu :)



6

Kuk pod pokrievku - už je tak na polceste, môžeme ho narezať zvrchu a prikryť znova.

7

Keď je už dostatočne podvihnutý, dáme ho do rúry, rozohriatej na 250 C na 10 minút a potom na 200 C 30 - minút,

8

Keď je chlebič hotový, je potrebné ho vyklopiť z formy, zabaliť ho do čistej utierky, a dať vychladnúť na nejakú drevenú či kovovú mriežku, aby sa nesparil zospodu. **NEKRÁJAŤ TEPLÝ !!!**



necháme kysnúť. Takto cesto vyzerá ráno.

4

Keď nám cesto dostatočne nakyslo, vyklopíme ho na pomúčenú podložku a zopár krát ho len poprekladáme z okrajov ku





## Domáci pečený chlieb

700 g	múka polohrubá
600 g	múka hladká
1 PL	soľ
1 PL	rasca mletá
100 ml	kvások tradičný živý
50 g na vymastenie hrnca	maslo
300 - 400 ml	voda vlažná

### Postup

1

Tento chlebík je z tradičného "živého" kvásu, takže aj postup je o dosť iný. Múku si môžeme nakombinovať podľa chuti - niekedy robím len z celozrnnej, niekedy zo špaldovej, resp. miešame. Ak pridáte do tohto receptu tri uvarené, vychladnuté a nastrúhané zemiaky, budete mať fantastický zemiakový chlebík :)



2

Najlepšie je začať prácu večer, keďže kváskový chlebík kysne dlhšie. Všetky suroviny pridáme do dostatočne veľkej misky, okrem masla a asi 100g polohrubej múky na vysypanie formy, či hrnca na pečenie. Pridáme potrebné množstvo vlažnej vody a dobre premiesime aspoň 15 minút. Cesto má byť redšie, a pokiaľ budete piecť vo forme a nie na pekáči, vôbec sa toho nemusíte obávať.



3

Misku s cestom vložíme do mikroténového vrečka, dostatočne veľkého, a celú noc

### Oco v kuchyni

Na Vianoce je ocko v kuchyni  
a hovorí, že je hlava rodiny

Je to pravda  
alebo nejaká sranda?

Mamka hovorí  
„Podťe sem, stromček horí.“  
„Aj záclony?“ otec vraví.  
„Mama, svietia,“ ju opravím .  
„Dobre, tak svietia svetielkami.“

Jakub Kalok, 5. A

### Atmosféra

Mamka pečie koláčiky  
Otec leští poháriky

Vianočná atmosféra je tu hneď  
a na budúci rok je tu späť

Cez okienko vidno biely svet  
A na jar vyjde pekný kvet  
Pri vianočnom stole sedí celá  
rodina

a na staré časy spomína  
Viera Balogová, 7. A

### Sneh

Vonku sneží  
Stromček svieti  
Vonku biela krajina  
Perínbaba zakryla

Perinbaba sype perie  
A vonku biele nebie  
Darčeky si dávame  
Spoločne ich otvárame  
Viera Balogová, 7. A

### Moja modlitba

Boh milostivý

Ďakujem Ti za život milý

Aj za dobrú rodinu

Dúfam, že budem mať dušu  
spasenú

Ďakujem za zdravie, lásku

Nechcem nosiť žiadnu masku

Ďakujem za domov

Nechcem mať život plný  
zlomov

Preto sa modlím za moju dušu  
aj za duše mojej rodiny

Snáď bude každý spasený

Ivana Kižiková, 8. A

### Vianoce

Všetky deti Vianoce milujú

Na svahoch sa lyžujú

Vianočná atmosféra  
v každom sviety

Ježiško na saniach letí

Mandarínky sú sladké

Oplátky sú krehké.

Všetci darčeky chcú,

Nik nemá náladu zlú

Jana Tatarová, 8. A

### Vločka

Padá vločka maličká

Zamrazí mi obe líčka

Zamrzne tráva

Páv na ľade už nepláva

Deti sa hrajú na ľade

Majú dosť na nálade

Pavol Mihulec, 6. A

### Remeselné tvorivé dielne

5. decembra na našu školu prišli remeselníci z regiónu Zemplína. Pani Popíková nám ukázala tradičné pečenie oblátok. Ozdoby zo stúh nám predstavila pani Droždžová. Veľmi nás zaujali perníky pani Janoškovej a prútené košíky pána Danča. Ako sa hačkuje a vyrábajú ozdoby z vlny ukázala pani Svetlíková. Dievčatá sa mohli pokochať v šperkoch vyrobených pani Lesníkovou. Celé podujatie bolo prístupné aj verejnosti a každý, kto ho navštívil, si pekné výrobky mohol aj zakúpiť.

Eliška Janošková, 7. A



### Beseda

#### s Milanom Hvižďákom

3. decembra na našu školu zavítal pán Milan Hvižďák, ktorý je dlhoročným umeleckým vedúcim a choreografom FS Zemplín. V úvode ho predstavila naša pani zástupkyňa a na privítanie zaspievala žiačka 2. ročníka ľudovú pieseň. Po úvodnom zoznámení sa nám pán Hvižďák porozprával o tradíciách Zemplína, o formovaní FS Zemplín i o zážitkoch z ciest s týmto súborom.

Eliška Janošková, 7. A





## Svätý Mikuláš na našej škole

Našu školu, ako aj každú inú školu, navštívil v piatok 6. decembra Mikuláš spolu so svojimi pomocníkmi.

Prišli do každej triedy, a tam, podľa toho či deti boli dobré alebo zlé, ich odmenili. Dobrých sladkosťami a zlých uhlím po tvári.

Deti im za to poďakovali tým, že spievali alebo recitovali, či tancovali.

Zavítali aj do obecnej škôlky a na obecný úrad, kde im deti zaspievali.

Deti recitovali aj básničky ako táto:

*Mikulášku, dobrý strýčku,  
modlím sa ti motlidbičku,  
zlož tú svoju plnú tašku,  
daj nám z darov svojich trošku,  
či koláča makového,  
či koníka medového.  
Veď ty svätý Mikuláš,  
veľa dobrých darov máš.*

Deti dúfajú, že Mikuláš spolu so svojimi pomocníkmi príde aj budúci rok.



## Anjel

Ako anjel lietat' by som  
chcela

mať veľké krídla biele

lietať zimnou krajinou

krídla sú mojou nádejou

Vďaka nim viem, ako  
uniknúť od skl'účenosti

keď ublíži mi klamstvo

Krídla sú snahou žiť podľa  
seba

Keď nám to nevyjde ukryje  
nás sen

v ktorom som kým chcem.

Daniela Šuková, 7. A



## Christmas time

Christmas is nice

Eat chicken and rice.

Everyone is jumping

Evil is breaking.

The Sun is shining,

And snow is falling.

Every build the snowman.

Jana Tatárová, 8.A



# Listy

---

## List Mikulášovi

Mikuláš, Mikuláš milý, starý dedko náš. Ako každý rok, tak aj tento rok sme s tebou zažili kopec srandy. Ďakujeme Ti, že na nás nikdy nezabudneš a vždy k nám zavítaš. Hoci sme trochu nepočúvali, tak aj napriek tomu si nám doniesol veľa sladkostí. Každý rok čakáme, kým si môžeme vyčistiť čižmičky a dať ich do okna, aby sme si tam ráno niečo našli. Nieкто si nájde palicu a uhlie a nieкто kopec sladkostí.



---

## Milý Ježiško

prajem si, aby si pomáhal chorým ľuďom. Chcel by som, aby boli všetci zdraví a šťastní. Blížia sa Vianoce a chcel by som, aby si tiež pomohol chudobným ľuďom, ktorí nemajú také bohaté Vianoce ako my. Každému nech sa splní jeho sen, nech má každý veselé Vianoce.

Patrik Kozár 7. A

---

---

## Milý Ježiško,

čo nevidieť sú tu Vianoce a vonku stále svieti slnko. Počasie sa s nami asi hrá. Martin na bielom koni k nám zavítal iba raz a dlho sa nezdržal. Dúfam, že Vianoce budú biele, chladné a plné detských výkrikov pri guľovačke alebo sánkovačke.

Vždy pred vianočnými sviatkami ľudia zháňajú darčeky na poslednú chvíľu. Ak nenájdu ten vysnívaný, tak podliehajú stresu. Prajem si, aby sviatky a obdobie pred nimi boli šťastné, radostné, bez stresu, bez hádok. Všetkým želim čas strávený so svojimi blízkymi. Prajem to každému človeku tejto Zeme. Vianoce bez hašterenia a Nový rok bez úrazov.

Sára Kristína Škarupová, 9. A

---

