

SŮVÍ ROZHLEDY



Milí čtenáři,

Vánoce se nezadržitelně blíží, adventní čas je v plném proudu a my jsme pro vás tentokrát připravili speciální vánoční číslo našeho školního časopisu. Najdete zde různé křížovky, osmisměrky i hádanky. Přečtete si například o tom, jaké zvyky se u nás dodržují, těšit se můžete na vánoční Kahoot, rozhovory a inspiraci na recepty na vánoční cukroví. Čeká vás i mnoho dalších článků, které vás zaručeně pobaví a přinesou úsměv na tváři.

Přejeme vám kouzelné Vánoce plné pohody, radosti a krásných zážitků, které si odnesete do nového roku.

„Vánoce jsou časem, kdy si uvědomujeme, že největší dárek je láska, kterou si dáváme.“



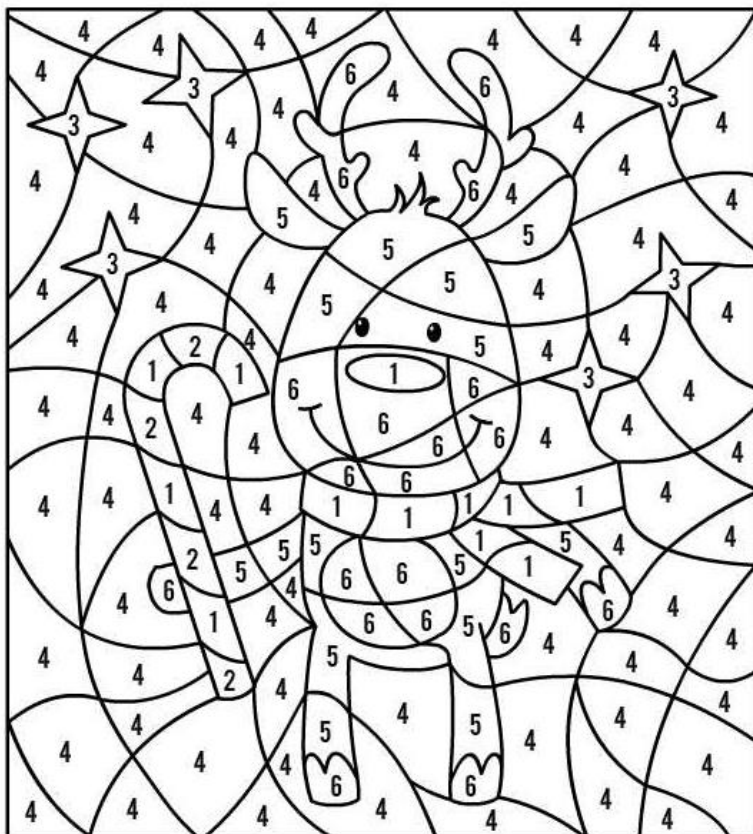
Valentina Borysjuk, 5.B



Izabela Krejčí, 2.A

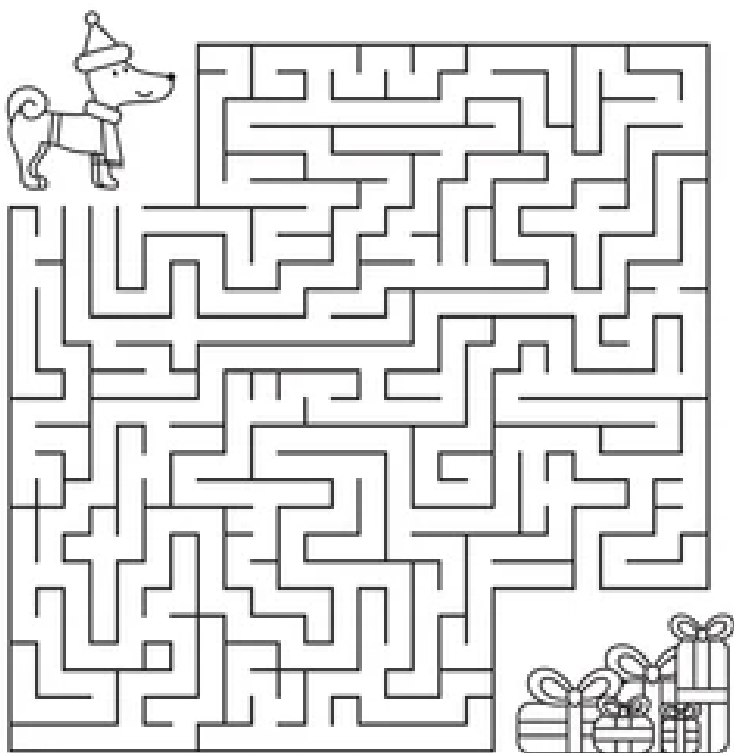
Vymaluj obrázek podle čísel.

- 1 - červená
- 2 - bílá
- 3 - žlutá
- 4 - modrá
- 5 - hnědá
- 6 - světle hnědá



Počítej, kolik najdeš rozdílů.

Najdeš cestu k dárečkům?



HUDEBNÍ SOUTĚŽ plná kreativity a zábavy v 5. A

V hodině hudební výchovy, která se konala 22.11., se žáci 5. A



zúčastnili velmi netradiční a zábavné soutěže. Úkolem bylo zjistit, který žák nebo žákyně si zaslouží titul "Slavík 5. A". Soutěž byla plná energie, kreativity a týmového ducha a děti měly šanci ukázat nejen své pěvecké dovednosti, ale také tvořivost při výrobě masek a hudebních nástrojů.

Děti se rozdělily do pěti týmů, které nesly názvy populárních skupin a zpěváků: **Mirai** (píseň Tenkrát), **Kryštof** (píseň Život je krásný), **Jeleni** (píseň Magdaléna), **Mirai** (píseň Yahoda) a **Jaroslav Nohavica** (píseň Kozel).



Jedním z klíčových momentů soutěže byla výroba masek a hudebních nástrojů. Každý tým dostal kreativní úkol: vytvořit masky, které by odpovídaly jejich zvolenému tématu, a také hudební nástroje, které použijí při svém vystoupení.



Děti využívaly různé materiály, jako jsou kartony, papíry, barvy, nitě, provázky, alobal a různé ozdoby, aby jejich výtvary byly co nejpůsobivější. Týmy vyráběly bubny, kytary, mikrofony, reprobedny a další nástroje, které pak použily při svých

vystoupeních. Každý tým se snažil zapojit co nejvíce různých zvuků a efektů, aby jeho vystoupení bylo jedinečné a nezapomenutelné.



Když přišel čas na samotná vystoupení, atmosféra byla napjatá a každý tým se snažil podat co nejlepší výkon. Děti zpívaly písně svých vybraných umělců a kapel a předváděly nejen svůj pěvecký talent, ale i pohybové dovednosti, které doplňovaly jejich kostýmy. Každý

tým měl k dispozici hudební nástroje, které samy vyrobily.

Po napínavých vystoupeních přišlo na řadu hodnocení. Děti byly ohodnoceny nejen za pěvecké výkony, ale i za kreativitu při tvorbě masek a hudebních nástrojů. Každý tým ukázal svůj jedinečný přístup k tématu a všechny výtvořby byly skvělé a dokonalé. Nakonec však titul **Slavík 5. A** získal tým, který nejlépe skloubil pěvecký talent, kreativitu a týmovou spolupráci a to skupina Kryštof.



Bez ohledu na vítěze si všichni účastníci soutěže odnesli nezapomenutelné zážitky a nové dovednosti, které si určitě přenesou do dalších hodin hudební výchovy. Tato hodina hudební výchovy se tak stala nejen oslavou české hudby, ale také ukázkou toho, jak může být hudba, kreativita a spolupráce zábavná a inspirující.

LUŠTĚNÍ A ZÁBAVA

DOPLŇUJ!

chodí na Vánoce

--	--	--	--	--	--	--



jíme to o Vánocích

		N				
--	--	---	--	--	--	--

zapalujeme to nejen o adventních nedělích

		Í			Y
--	--	---	--	--	---

Erika Holubová, Veronika Šanderová, Ella Mikuš, Anna Kukushkina

Zkus uhodnout hádanky...

Víš, jak se říká
starému sněhulákovi?



Proč je Santa
přeborník v karate?

Kde zpravidla najde
Santa svoje soby?



Proč Santovi sobi
létají přes hory?



Jonáš Novotný, Oldřich Kaňkovský

louže; protože má černý pásek; tam, kde je nechal; protože podlézt je nemohou

VÁNOČNÍ POEZIE

Krásné Vánoce

Pohoda vánoční, stromeček
nazdobím,
Maminka v kuchyni kapříka
připraví.
Před večerem vánočním
zvoneček zazvoní.
Seběhnem se u
stromečku, řekneme tuhle
básničku.
Rozbalíme dárečky a
poděkujeme za večer vánoční.



Tomáš Háva, Jakub Havel, Adam Cabaj

Najdi slova, která se do písničky zatoulala.

Rolničky

Rolničky, rolničky, kdo pak vám dal hlas?
Skříteček maličký nebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky, co to hraje v nich?
Pokáčovy písničky Vánoce a smích.

Konečně je sníh jedem po zadcích,
kluci křičí, mobil ztich, táta wifi vyp.
Kouká na syna uši napíná, co to slyší
V sluchátkách na stream vzpomíná.

Rolničky, lidičky, kdo pak vám dal hlas?
Kašpárek maličký nebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky, co to zvoní v nich?
Maminčiny perníčky Vánoce a sníh.

Zvonky dětských let, rozvoňte nám svět,
ty co už dospěli, ať je znova pět!
Zvoňte zlehýnka stačí chvilinka:
vzpomínka na cukroví, v srdci zabolí.

Rolničky, rolničky, kdopak vám dal hlas?
Kašpárek maličký nebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky co to zvoní v nich?
Maminčiny písničky Vánoce a sníh.



Justýna Krajíčková, Vendula Jelínková, Tereza Rychlá

Před Vánocemi je v mnoha rodinách zvykem péct vánoční cukroví. Možná někteří oceníte **recepty**, které nám poskytl sedmáci. Pokud nemáte ještě napečeno, můžete se inspirovat.



OŘECHY V CUKRU A SKOŘICI

Budeme potřebovat 0,5 kg ořechů, 1 bílek, 4 lžíce cukru moučka, 1 lžíce vody 1 lžička soli 1 lžička skořice

Z bílku si vyšleháme sníh a postupně do něj vmícháme všechny ingredience zamícháme a dáme na pečící papír a dáme péct do trouby kterou jsme si předem předehtřáli na 120 stupňů a pečeme jednu hodinu. (Adéla Cahová)



PERNÍČKOVÉ CRINKLES

Připravíme si 2 vejce, 180g cukru krupice, ½ vanilkového cukru, 70g změkklého másla, špetka soli, 260g hladké mouky, 1 lžička kypřicího prášku, 1 lžíce perníkového koření, 1 lžička mleté skořice.

Nejprve si vyšleháme vejce s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, poté přidáme změkklé máslo. Nakonec přisypeme mouku, kypřicí prášek, špetku soli, perníkové koření a skořici. Vzniklé těsto dáme na 1-2 hodiny do lednice. Poté tvarujeme kuličky a obalujeme v moučkovém cukru, kuličky klademe na plech s pečícím papírem asi



3 cm od sebe. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 12 minut. Kuličky obalte v moučkovém cukru co nejvíce. Čím více budou obalené, tím hezčího efektu po-praskání dosáhnete. (Andrea Škorpíková)

PRACNY

350 g hladká mouka, 210 g moučkový cukr, 1 žloutek, 250 g hera, 4 lžíce kakao, 40 g mleté vlašské ořechy

Všechny přísady smíchejte rukama a propracovávejte déle, někdy se díky ořechům špatně pojí dohromady. Tuk už ale nepřidávejte. Těsto dejte vychladit do led-nice, můžete ho zpracovat i za několik dní.



Naplňte formičky a pečte v nepřiliš horké troubě, tak při 150 °C, jinak by pracny zhořkly. Upečené se poznají, pokud jsou ve formičce ještě trochu měkké, ale lepší je jednu vyklopit a nechat vychladnout. Na vypouklé straně by měla být lesklá, po vychladnutí malinko ztverdne a lze jí přelomit jak sušenku. Po upečení se můžou celé obalovat v moučkovém cukru, ale stačí je jen jemně pocukrovat před podáváním, nebo je dávat i necukrované. (Daniel Mistr)

STROJKOVÉ CUKROVÍ

380 g hladké mouky, 100g moučkového cukru, 150g hery, jahodový džem (nebo jiný), čokoládovou polevu, strojek (na strojkové cukroví).



Ze surovin (moučkový cukr, hery, hladká mouka,) vypracujeme hutné těsto a dáme odležet na jednu hodinu. Za pomoci strojku začneme na plech (na pečící papír) vyskládáme cukroví o délce 4cm. Plný plech cukroví vložíme do trouby a pečeme o 180° přibližně dvanáct minut. Upečené cukroví spojujeme oblíbeným džemem. Cukroví namáčíme do čokolády. (Hynek Šprincl)

MINISTERSKÉ KOULE

Dva pudinky uvařit s $\frac{1}{2}$ l mléka. Do zchladlého pudinku míchat $\frac{1}{4}$ kg másla, 20 dkg cukru a 1 vanilkový cukr, rum dle chuti.

Do kaše vmíchat 10 dkg mandlí, 10 dkg ořechů, 1 nasekanou čokoládu na vaření, 1 a půl pytlíku piškotů = 200 kg. Nechat min. hodinu v lednici vychladit, uplácat koule/kuličky a namáčet do čokolády.

(Daniel Štrunc)

**MARCIÁN**

350 g práškového cukru si dáme do misky, přidáme ještě 150 g sušeného mléka, 100 g másla, 1 bílek 3 lžíce rumu. Těsto vytlačujeme do formiček, poté vyklepneme a můžeme pokapat čokoládou a necháme ztuhnout.

(Josef Tůma)

PLNĚNÉ OŘECHY

250g hladké mouky, 120g Hery, 100g cukr moučka, 1 žloutek, 1 lžíce kakaa

Náplň: 150 g másla, 100 g cukr moučka, 2 lžíce rumu, 100 g mletých ořechů

Zpracujeme těsto a necháme odpočinout. Plníme do formiček, pečeme je na 120 °C zhruba na 10 min. Necháme vychladnout. Máslo ušleháme s cukrem přidáme ořechy a smícháme rum. Necháme odležet asi 10 dnů.

(Eliška Severová)

MEDOVÉ KOULE

Budeme potřebovat:

500 g hladké mouky, 2 vejce, 2 lžíčky vody, 60 g másla, 4 lžíce medu, 200 g cukru.

Na krém: salko a máslo

Upečeme placky na 180 °C, umixujeme krém. Placky rozdrolíme, trochu odložíme na obalení. Smícháme rozdrolené.

(Sandra Janáková)

**VANILKOVÉ ROHLÍČKY**

1. 150 g hladké mouky, 20 g moučkového cukru, 100 g másla, pokojové teploty, nakrájeného na kousky, 50g mletých lískových oříšků, 1 žloutek, 1/2 lžičky vanilkového extraktu, moučkový a vanilkový cukr na obalení

Ze všech přísad vypracujeme hladké, zabalte ho do potravinářské fólie a nechte uležet v lednici aspoň půl hodiny. Troubu předehřejte na 170°C a plech vyložte pečicím papírem. Z kousků těsta ručně tvarujte úhledné rohlíčky s oblými konci, aby se rohlíčky pekly rovnoměrně. Rozmístěte je na plech a pečte 10-12 minut. Pečení bedlivě hlídejte. Ještě teplé rohlíčky obalujte ve směsi cukrů.

(Filip Kočvara)



2. 100 g cukr moučka, 100 g mletých ořechů, 100 g másla, 100 g sádla, 370 g hladké mouky, 1 vejce, 1 lžička prášku do pečiva

Vše zpracujeme rukama dohromady a necháme odpočinout při pokojové teplotě cca 0,5-1 hodinu. Pak uděláme malé rohlíčky (ty se dělají tak že si rozdělíme těsto na kousky a uděláme z nich kouličky a nakonec vytvarujeme do rohlíčků) hotové rohlíčky dávejte na vytřený plech máslem. Dáme péct na horní a spodní ohřev (nebo střední plech) 150 °C cca na 5-10 minut (kontrolovat. Když je vyndáme, tak ještě za tepla obalujeme ve vanilkovém cukru.

(Natálie Mutlová)

LINECKÉ CUKROVÍ



Budeme potřebovat:
 300 g hladké mouky
 150 g moučkového
 cukru, 3 žloutky
 170 g másla, 1 lžičku
 nastrouhané citro-

nové kůry, džem dle chuti

Do mísy prosejte mouku, přidejte cukr, citronovou kůru a promíchejte. Pak přidejte žloutky, na kousky nakrájené změkklé máslo a vypracujte těsto. Zabalte ho do folie a nechte 2 hodinky odpočinout v chladu. Pak ho vyválejte a vykrajujte různé tvary. Do poloviny z nich vykrojte ještě střed. Vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte je 10 minut v troubě předehřáté na 170 C. Po upečení je slepujte k sobě džemem podle chuti. Hodí se spíš kyselejší zavařeniny jako je

například rybízová. Polovinu z nich můžete slepit lískooříškovou pomazánkou.

(Nikolas Hanzlík)

MRKVOVÉ ŠÁTEČKY

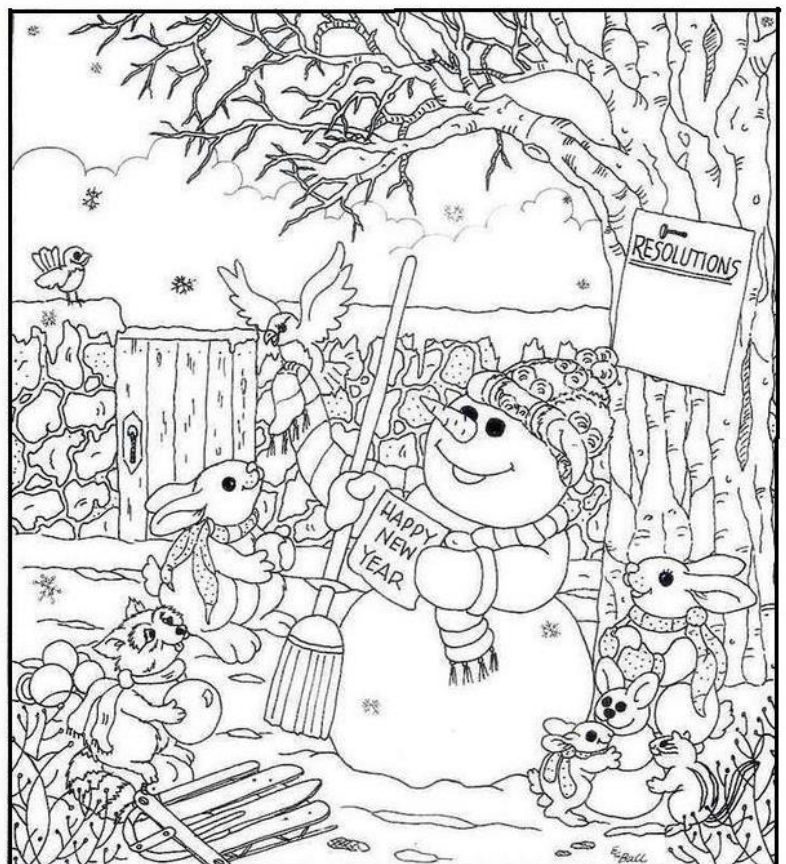
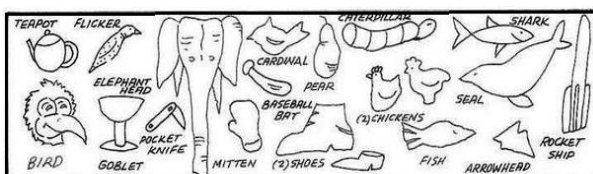
300 g polohrubé mouky, 150 g jemně strouhané mrkve, 250 g másla, ½ prášku do pečiva, 1 rybízová marmeláda, cukr moučka na obalení

Připravíme vál, na kterém ze všech surovin vypracujeme těsto. Potom těsto rozválíme na velkou placku vysokou asi 3 mm a radýlkem rozkrájíme na čtverečky 3 krát 3 cm. Doprostřed čtverečků dáme trochu marmelády a protilehlé cípy k sobě přimáčkne. Šátečky dáme na vymazaný plech a pečeme při 180 °C do růžova. Po upečení obalujeme v moučkovém cukru.

(Vít Kratochvíl)



NAJDI SKRYTÉ OBRÁZKY.



USPÁVÁNÍ BROUČKŮ

V rámci spolupráce MŠ a ZŠ se prvňáci s třídou **Berušek** rozhodli, že půjdou společně uspat broučky do lesíka kousek za školou. Všichni se na tuto akci svědomitě připravovali, vyráběli broučky z přírodnin, klíče z keramické hlíny na zamykání lesa, Berušky i básničku o zamykání lesa.



Ve středu se všichni sešli po svačině před školou a společně se vydali na Židovský hřbitov, kde je čekala naučná stezka. Nejprve si zopakovali něco o tom, jak se zvířátka chystají na zimu, zasportovali si a na cestě z různých přírodnin sestavovali všelijaké brouky, pavouky, housenky a motýly.

Nakonec se podělili o klíče k lesu, společně uložili broučky k zimnímu spánku a básničkou zamkli symbolicky na celou zimu les:

Zamykám, zamykám les,
aby sem nikdo nevlez,
ani kočka, ani pes.



Vleze-li sem bába, ať je z ní žába,
vleze-li sem dědek, ať je z něj dudek,
vleze-li sem mládenec, ať je z něj mravenec,
vleze-li sem panna, ať je z ní srna.



ZDOBENÍ VÁNOČNÍCH STROMEČKŮ

V listopadu se všichni žáci 1. stupně pustili do výroby vánočních ozdob z nejrůznějších materiálů.



Každý ročník jimi ozdobil smrček na náměstí před kostelem.

Jak se to jednotlivým třídám povedlo, se můžete zajít podívat i vy.



LUŠTĚNÍ A ZÁBAVA

Najdeš osm vánočních slov?

U	V	Á	N	O	Č	K	A	M	O
L	Á	K	N	P	A	O	Z	J	H
T	N	C	S	V	Y	L	K	I	C
W	O	X	O	F	G	E	U	T	E
M	C	B	G	D	R	D	N	A	N
U	E	P	R	Á	E	A	O	M	Ě
P	L	T	D	I	H	Í	N	S	V
S	O	B	Z	V	O	N	Y	H	X



Adéla Hronová, Kateřina Vachovcová, Monika Hronová

VÁNOČNÍ PŘESMYČKY

cnevě

mrsot

ahěvdz

kírucvo

kenzov

avednt

temkeoa

ejkešíž

tbémle

leksot

náveoc

čunp

park



Barbora Frajová, Dominika Šafránková

Marek Kotlar, Jan Mezera, Petr Tůma

TROUFNEŠ SI VYLUŠTIT PŘESMYČKY A ODPOVĚDĚT NA OTÁZKY?

1. Visí to ze střech a je to zmrzlé?
2. Co chtěl ukrást Grinch?
3. Jak se jmenuje hlavní postava v Sám doma?
4. Co se zpívá na Vánoce?
5. Co se peče na Vánoce?
6. Kde bydlí Santa Claus?
7. Co se staví ze sněhu?
8. Kdo rozdává uhlí?
9. Co se dává na špičku stromečku?
10. Co je pod stromečkem?



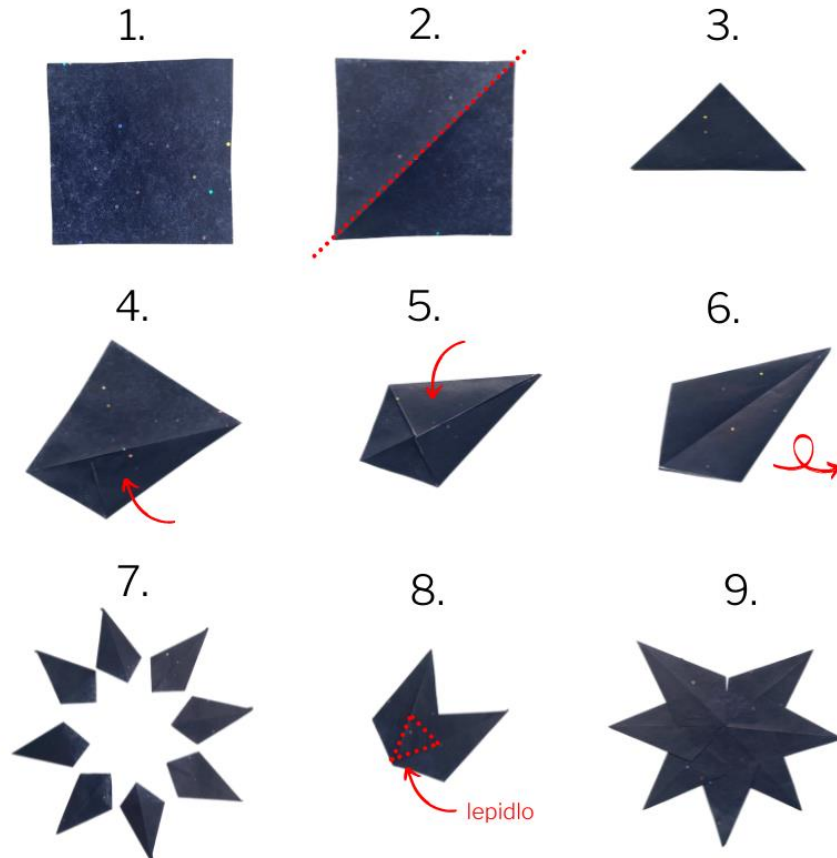
urkícov
iKven
yákrd
ědzahv
kásěhnul
terč
írseven ólp
náVeco
mchoraup
ydleko

Eliška Jelínková, Adéla Venkrbcová

ORIGAMI VÁNOČNÍ HVĚZDA

budete potřebovat: 8 čtvercových papírů (doporučujeme 4x4 cm), lepidlo

postup:



Adam Šimek, Robert Vítek

English christmas worksheet

Connect the words with the same meaning.

family reunion

present

wassail

alcohol liquor

eggnog

wasting

frosty

family meet up

spirit

freezing

gifts

soul



Adéla Šlesingerová, Sára Paris

TOP XII nápadů na dárek pro kámoše

Pera nebo fixy ✎ ✎

Stylový zápisník nebo blok 📅

Plánovač nebo kalendář 📅

Obal na sešit či knihu 📖 📖

Roztomilá guma nebo ořezávátko ✂️ 📐 📦

Samolepky nebo nálepky 🖼️

Látkové odznaky 🧢

Zábavné drobnosti 🧸

Minihra nebo hlavolam ♣️

Antistresové pomůcky 🏐

Sáček sladkostí 🍪 🍪

Přívěsek na klíče nebo batoh 🎒



Vojtěch Šimek, Ondřej Kouba

VÁNOČNÍ KAHOOT!

Myslíš, že víš o Vánocích vše?

Ověř si to ve vánočním Kahootu,

který jsme si pro Tebe připravili.



žáci 5. B



JAK TRÁVÍ VÁNOCE . . .

PANÍ UČITELKA SUCHÁ

Těšíte se na Vánoce?

Ano, těším se a moc.

Máte už vánoční náladu?

Trošku, už jsem začala dělat vánoční výzdobu.

**Pečete cukroví? Jaký druh cukroví vám chutná
a jaký naopak ne?**

*Ano, peču. Nejradši mám vanilkové rohlíčky a
ořechové hrudky, naopak nemusím moc
cukroví s máslovým krémem.*

Co nejčastěji jíte o štědrovečerní večeři?

Klasika. Bramborový salát a řízek .

Dodržujete zvyky a tradice? Jaké?

*Dodržujeme. Zpíváme koledy u vánočního
stroměčku a scházíme se celá rodina.*

Jak se těšíte na první sních?

Mám radši teplo, ale na první sních se těším.

**Jaký film či jaká pohádka nesmí o Vánocích
chybět, aby byla ta správná vánoční
atmosféra?**

*Mám ráda S čerty nejsou žerty, ale i ostatní
pohádky se mi líbí.*

Zpíváte ráda koledy?

*No, zpěv... 😊 Když je nás víc tak
ano. Nebo pak když jsem úplně sama.*



PANÍ UČITELKA VIKROTINOVÁ

Těšíte se na Vánoce?

Těším.

Máte už vánoční náladu?

*Asi jo. Ještě to není úplně ono, ale s nástupem
adventu se začínám těšit.*

Jaké máte plány na prosinec?

*Pojedu se podívat na vánoční trhy, upeču nějaké
cukroví a budu také uklízet.*

Preferujete umělý nebo živý stroměček?

*Vždycky jsme měli živý, ale od loňska máme
umělý.*

**Kdyby byly Vánoce barvami, jaké barvy by to
podle Vás byly?**

Červená a zlatá.

Punč nebo svařák?

*Nemusím mít ani jedno, ale když bych musela
vybrat, zvolila bych punč.*

Je něco, co byste chtěla vzkázat dětem?

*Ať mají radost z Ježíška a dárků. Aby hodně
sportovali, když bude sních. A aby si odpočinuli od
písemek. A hlavně aby byli v novém roce všichni
zdraví.*



VÁNOČNÍ BETLÉM



Vánoční betlém je jedním z nejkrásnějších symbolů Vánoc, který nám připomíná narození Ježíška. Tento zvyk má dlouhou tradici, která sahá až do 13. století. Tehdy svatý František z Assisi v Itálii poprvé vytvořil živý betlém.

V průběhu let se betlémy staly oblíbeným domácím doplňkem. Různé oblasti Evropy měly své vlastní tradice a betlémy se vyráběly z různých materiálů - dřeva, skla, keramiky nebo slámy.

V Batelově na náměstí je k vidění zbrusu nový betlém, který vznikl pod rukama místního občana pana Hlaváčka.



František Venkrbec, 2.B



Každý betlém, ať už malý nebo velký, nám připomíná kouzlo vánočního příběhu.

VÁNOČNÍ ZVYKY

K českým Vánocům patří řada vánočních zvyků. Zeptali jsme se devátáků, jaké vánoční tradice doma dodržují, nebo které tradice znají.

Kateřina Kožiarská: U nás doma dodržujeme tyto tradice- díváme se na pohádky, rozkrajujeme jablka, zdobíme vánoční stromeček, nejíme maso, abychom viděli zlaté prasátko, k snídani máme vánočku s máslem a k večeři máme rybu a bramborový salát. A jíme cukroví.

Marika Mácová: Vánoční cukroví většinou pečeme alespoň dva týdny před Štědrým dnem, aby bylo všechno připravené a nazdobené. Nejznámější vánoční cukroví jsou perníčky, linecké cukroví a vanilkové rohlíčky, ale taky se dělají medvědí pracny nebo třeba vosí hnízda.



Dominik Vítků: Oblíbenou tradicí, kterou dodržují během Vánoc téměř všichni, je pečení cukroví. Většina druhů cukroví se peče z mouky, másla, vajec, kakaa, čokolády a různých druhů ořechů. V mnoha rodinách se z generace na generaci dědí osvědčené recepty na linecké, perníčky, vanilkové rohlíčky i další dobroty. Stará tradice praví, že správná hospodyňka stihne nejméně 7 druhů. Není to však povinnost. Cílem je ochránit pečením domácnost od zlých sil a neštěstí.

Ondřej Lovětínský: Zdobíme vánoční stromeček. Během štědrovečerní večeře je šupina pod talířem, která prý přináší peníze a hojnost. Po štědrovečerní večeři přijde na řadu krájení jablek. Rozřízneme jablko napříč, pokud v rozkrojeném jablku bude hvězdička, budete v příštím roce zdraví a šťastní, pokud v jablku ale najdete křížek nebo červa, tyto symboly značí nemoc či smrt.

Sofie Radoušová: U nás doma dodržujeme tyto tradice - zdobíme vánoční stromeček, krájíme jablka, máme štědrovečerní večeři, koukáme na pohádky, pečeme cukroví, pouštíme lodičky, zapalujeme všechny svíčky na adventním věnci, dáváme pod talíře šupiny, otvíráme okno.



Pavčina Beranová: Před Vánocemi pečeme cukroví. Po štědrovečerní večeři krájíme jablko a pouštíme do mísy s vodou lodičky. Dokážou předpovědět budoucnost. Počet lodiček musí odpovídat počtu členů rodiny.



Ondřej Škorpík:

Vánoční zvyk lití olova

Olovo je v kovové nádobě roztaveno nad ohněm a pomalu vylito do nádoby se studenou vodou. Výsledný tvar je znamení pro budoucnost nebo se za pomoci svíčky nechají vrhat jeho stíny, které jsou pak dále vykládány. Štědrovečerní večeře: Prostírá se pro jednoho navíc, pro nečekanou návštěvu, od stolu se během večeře nevstává, dokud všichni nedojí. Ten, kdo během večeře vstane, podle pověry příští rok spolu s ostatními u stolu sedět nebude.

Šárka Poláčková: Dodržujeme tyto tradice: chodíme na hřbitov, koukáme na pohádky, nejíme maso až do večeře, abychom viděli zlaté prasátko, u večeře si pouštíme koledy, pod talířem máme rybí šupinu, jíme cukroví, chodíme do kostela, máme jmelí na stropě, na domě světýlka.



Tomáš Kučera: Adventní věnec je v mnoha západních křesťanských církvích symbol Vánoce a jeho kruh představuje koloběh života. Čtyři svíčky, které mají vlastní symboliku, se zapalují každou neděli a přibližují nás k Božímu hodu vánočnímu. Dnes věnce ladíme do barev interiéru, dříve měli fialovou barvu s jednou výjimkou. Třetí svíce byla barvy růžové a byla odvozena od barvy roucha kněze a představovala radost. Zajímavost pro vás možná bude, že se svíčky mají zapalovat v obráceném směru, tedy proti směru hodinových ručiček.

Celý rok je nezahlédneme, ale s příchodem zimy se větvičky jmelí začnou objevovat na listnatých i jehličnatých stromech, v období Vánoc se zelené keřiky s plody mění ve vánoční tradici a součást téměř každé domácnosti. Své příbytky cesmínou a jmelím zdobili již Keltové a Slované a věřili, že ozdobený dům přiláká dobrého ducha jako útočiště před mrazy. My dnes věšíme zelené, ale i stříbrné a zlaté varianty a doufáme, že polibkem pod jmelím si přivoláme štěstí.



Gabriela Šafránková: U nás doma dodržujeme tyto vánoční zvyky: máme adventní svícen, pečeme cukroví, vánočku, rozsvěcujeme vánoční stromeček, máme štědrovečerní večeři, pod talíř dáváme kapři šupinu pro štěstí, krájíme jablka, koukáme na pohádky, otevíráme okno.

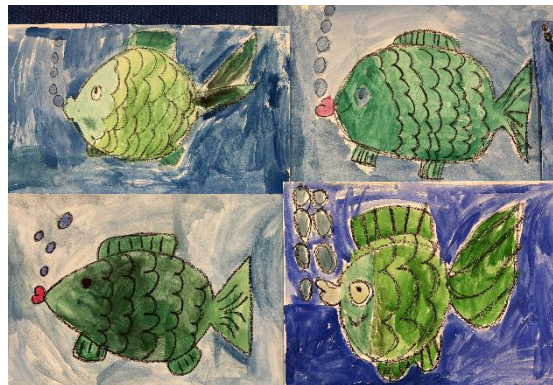
Julie Steinbauer žila dlouhá léta v Německu, a tak jsme se jí zeptali na německé Vánoce:



V Německu se slaví Vánoce velmi podobně jako v Čechách - svíčky, cukroví a rozdávání dárků, které nosí Ježíšek (Weihnachtsmann). Svátek mají jen 25. a 26. 12. Pokud Štědrý večer připadne na pracovní den, stává se velmi hektickým dnem. Jako večeře se na stole nejčastěji objevuje pečená husa, kachna nebo klobásy se zelím a knedlíky, obvyklé jsou také ryby a bramborový salát, perníčky, vánočka nebo sušenky (Spekulatius). Před Štědrým dnem (2 týdny předem) jsou vánoční trhy.



Justýna Krajičková, 6. třída

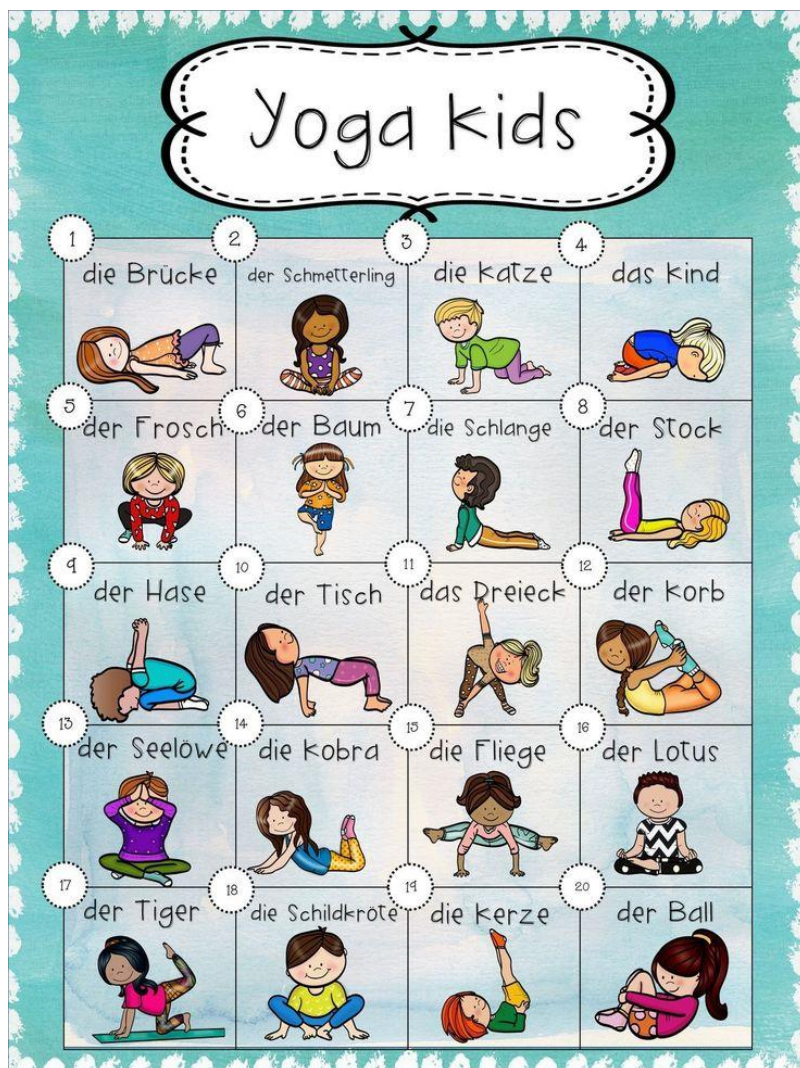


kapři z 1. třídy



Anna Marešová, 3. třída

Wir turnen Yoga / Cvičíme jógu ☺



- | | |
|----------|-----------------|
| 1. most | 11. trojúhelník |
| 2. motýl | 12. koš |
| 3. kočka | 13. lvoun |
| 4. dítě | 14. kobra |
| 5. žába | 15. moucha |
| 6. strom | 16. lotos |
| 7. had | 17. tygr |
| 8. tyčka | 18. želva |
| 9. zajíc | 19. svíčka |



Za celý redakční tým vám přejeme krásné Vánoce plné klidu, pohody i odpočinku a příjemné vykročení do nového roku.

ŽIJTE JAKO PŮ!

VESELÉ VÁNOCE
= šťastný nový rok =

Co je za den?" zeptal se Pů.
„Je dneska," odpovědělo Prasátko.
„Můj oblíbený den," řekl Pů.

