



ZÁKLADNÁ ŠKOLA
S MATERSKOU ŠKOLOU
M A R G E C A N Y

POD NAŠOU LAVICOU

2. číslo – školský rok

2021/2022




Foto: Alex Fabišik, VI.A



Z archívu Alexa Takáča, V.A

*V dnešnom čísle
nájdete:*

 *Príbehy
štvrtákov z literárnej
súťaže Svätoplukovo
kráľovstvo oživa*

 *Pokračovanie
Horského hrdinu od
Dorotky Pjatakovej*

 *Odborný
článok Matúša
Kaľavského*

 *Fotoreportáže
Samuela Bocka
a Alexa Fabišíka*

 *Chutné
recepty Alexa
Takáča*

Anketa: Prečo sa v našej škole cítim fajn?

Dlho som premýšľala, čo napíšem o našej škole. Možno by som napísala veľa, keby som na túto školu chodila dlhšie. Mám menej pocitov a zážitkov ako ostatní moji spolužiaci.

Keďže som chodila na inú základnú školu, mám možnosť porovnať.

Táto škola je dosť veľká a pekná. Máme jedáleň, počítačovú a jazykovú miestnosť, telocvičňu a menšie ihrisko. Súčasťou školy je aj materská škola.

Učitelia na tejto škole sú múdri, šikovní a priateľskí. Prostredie školy na mňa pozitívne vplyva a cítim sa v nej príjemne.

Vanesa Novotná, V.A



Ilustrácia: Dominika Pavanová, V.A



Naši učitelia, ako ich nepoznáte

Dnes stoja za katedrou a snažia sa do našich hláv dostať čo najviac vedomostí. Boli však časy, kedy aj naši učitelia boli žiakmi, aj oni prežívali stresy pred písomkou, robili si domáce úlohy a odpovedali pred tabuľou. Prezradíme vám o nich, čo ste zrejme netušili.

Mgr. Ivana Bednárová

Aké bolo Vaše detstvo?

Moje detstvo bolo plné voľnosti, hry a radosti. Bývala som na konci dediny a celé hodiny som vedela stráviť v lese, či už sama alebo s kamarátmi, ktorých som mala na našej ulici viac ako dosť.

Chodili ste rada do školy?

Veľmi rada. No nielen kvôli škole a učeniu samotnému, ale páčili sa mi aj záujmové krúžky, milovala som športové súťaže či rôzne školské akcie.

Ktorý bol Váš najobľúbenejší predmet a prečo?

Na túto otázku odpoviem opačne. Jediný predmet, ktorý som nejako neobľubovala ani na základnej či strednej škole, bol dejepis. A takto je tomu dodnes.

Učiteľ, ktorý ho vyučoval na základnej škole, bol nádherný človek, mal obrovské vedomosti zo svetovej i lokálnej histórie a mala som ho veľmi rada. Učivo som sa stále naučila z úcty k nemu a bolo mi naozaj ľúto, že k histórii nemám bližší vzťah. Dodnes sa na tom spolu smežeme.



Z archívu Mgr. Ivany Bednárovej

Akí boli Vaši učitelia a ktorého ste mali najradšej?

Mojim najobľúbenejším učiteľom bol náš telocvikár (milovala som telesnú výchovu, chodili sme po súťažiach, a okrem iného to bol môj otec) a moja učiteľka matematiky a fyziky počas dvoch rokov na druhom stupni základnej školy. Dodnes mám na ňu dobré spomienky.

Aké známky dominovali vo Vašej žiackej knižke?

Poviem to takto, že na konci školského roka som bola stále vyznamenaná a doma sa mi presúša červený diplom z vysokej školy. 😊

Aké sú Vaše záľuby?

Milujem prírodu a aktivity s tým spojené (turistika, bežky, lyže, korčule, plávanie) a v mojich mladších rokoch som aktívne hrala volejbal. No a samozrejme klavír. Hrala som v kostole, v spevokole a na vysokej škole v muzikálovom telese. Postupne sa vraciam aj k týmto aktivitám a „zahrám si“ i na nejakej tej svadbe.

Chceli ste byť učiteľkou už od mala alebo ste mali nejaký iný sen?

Vyrastala som v učiteľskej rodine (obaja rodičia boli učiteľmi), takže som nejako bola tým obklopená od mala. Teraz som učiteľkou ja a obidve moje sesternice, s ktorými som vyrastala. Tak nejako to máme v rodine. 😊

Na akých školách ste učili predtým?

Mnoho posledných rokov som pracovala v Anglicku v iných odvetviach a teraz sa vraciam k môjmu pôvodnému pracovnému zámeru a poslaniu.

Ste rada, že ste sa rozhodli práve pre toto povolanie? Ak áno, prečo?

Učiteľstvo je akosi vo mne. Som pevne rozhodnutá v tomto povolaní pokračovať a posúvať sa ďalej ako učiteľka.



Z archívu Mgr. Ivany Bednárovej



Z vlastnej dielne...

Dorotea Pjataková: Horský hrdina (pokračovanie)

2. Veľké dobrodružstvo

Asi o týždeň neskôr narástla šteňatám srst'. Hrali sa so šatkou.

„Kde je moja šatka?“

„Tvoja pani hľadá šatku.“

„A čo je s tou šatkou?“

„Šteňatá sa s ňou hrajú.“

„Nekrič, Grofína! Ticho, Ben! A pust'!“

„Pustite to!“ Medzi šteňatami a pani Pitargelovou sa začala pre'ahovaná.

„No, dobré šteňatá. Ideme k veterinárovi.“

„Kam ideme?“

„K ve-te-ri-ná-ro-vi.“

„A čo tam budeme robiť?“ Šteňatá nevedeli, čo to slovo znamená a nie ešte to, čo by tam mali robiť. Stiahli sa všetky do kúta, z čoho ich rodičia neboli nadšení.



Ilustrácia: Dorotea Pjataková, VI.A



Ilustrácia: Dorotea Pjataková, VI.A

„Čo vám je? Beny, Rex, prečo sa nehráte? Blesk, veď ty väčšinou vysedávaš pri okne! A ty, Grofína, prečo sa túliš v kúte pri bratoch? Vraj ich nemáš rada!“

„Ale dnes ich mám rada!“ znechutene odsekla Grofína.

Pani otvorila dvere, ale šteňatá zaliezli do kredenca. Pani nechcela strácať ani minútu. Všetko mala nachystané. Z chladničky vybrala mlieko a naliala ho do misky.

Šteňatá neváhavo vytrielili z kredenca. Pani Pitargelová vedela, ako na nich. Kým chlipkali mlieko, nachystala klobásky a tak ich nalákala do auta. Nič netušiace šteňatá sa po chvíli ocitli v ambulancii pána Alióza. Bol to špičkový veterinár, ktorý mal šteňatá zaočkovať.

„No tak, kto pôjde prvý?“ Všetky šteňatá ustúpili. Len Blesk ešte cítil chuť klobásky v ústach a so zavretými očami si ju vychutnával. Takže dnu ostal po chvíli len on.

„Dobre, Blesk, ideme nato.“

Keď Blesk počul svoje meno, otvoril oči. Ihneď zbadal injekciu a spanikáril. Chcel utiecť, ale pani Pitargelová ho zachytila. A pán Alióz zvolal: „Hotovo!“

Blesk si vydýchol. Ale pani Pitargelová ho ešte stále držala, lebo doktor išiel ešte po niečo...

Aby pán Alióz ukludnil Bleska, pustil naňho ventilátor. Spomenul si, že psy radi vyplazujú jazyk proti vetru. Blesk naozaj vyplazil jazyk a vychutnával si vietor. A pán Alióz mu zatiaľ kapíroval uši. Povedal, že Blesk ich bude mať špicaté ako jeho otec. Po chvíli nasadil Bleskovi niečo na krk. Dal pred neho zrkadlo a Blesk si s rozžiarenými očami obzeral známku na krku, kde bolo napísané: BLESK.



Ilustrácia: Dorotea Pjataková, VI.A

Keď Blesk vyšiel z ambulancie so špicatými ušami a krásnym obojkom, všetky šteňatá sa pchali do dverí, lebo aj oni chceli špicaté uši a krásny obojok.

Ester Faustína Liptáková: Nitra a Svätopluk

Slávne mesto máme
v našej krajine,
Nitrou ho nazývame
a ním sa pýšime.

Bolo to už dávno,
keď tam ľudské nohy vkročili
a nad svojimi hlavami
ich slamené strechy chránili.

Ako voda tiekla
zimou či letom,
Nitra rástla každým dňom
až sa stala kniežactvom.

Keď jej prvé zvony
v kostole zazvonili,
slovenskí ľudkovia
s Pribinom sa pomodlili.

Potom však prišiel čas,
keď Rastislav musel preč,
lebo mocný Svätopluk
chcel ho vyhnať hneď.

Tento silný kráľ
rád so šablou bojoval
a Veľkú Moravu
udatne rozširoval.

Starobylé mesto Nitra
na všetko si pamätá
a jej slávna história
v kameňoch je ukrytá.



Foto: Radka Tymusová, bývalá žiačka

Patrik Gula: Kráľ Svätopluk

Bol raz jeden Svätopluk,
bol to šibal, nemal luk.
A že jeho bolí ruka...
Svätopluku, prestaň fňukať!

Svätopluk bol veľký vládca,
pomáhal mu iba radca.
Územie to bolo veľké,
našli sme ho na mape pri telke.

Silný kráľ troch synov mal,
prúty spojené láskavou silou im dal.
Nech si bratia pomáhajú,
nepriateľov odháňajú.

Spolu prišli na super vec,
že smolu ma každý lakomec.
Ak chcú vyhrať všetky boje,
musia spojiť sily svoje.

Radu otca neposlúchli,
preto bratia zahynuli.

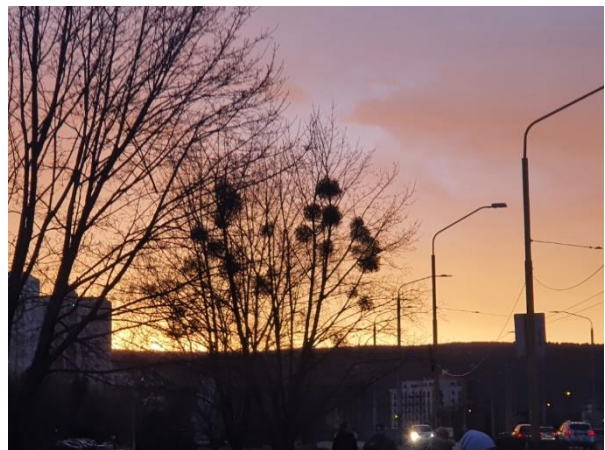


Foto: Radka Tymusová, bývalá žiačka



Kristián Bednár:

Cyril a Metod a ich nasledovníci

Keď Rastislav panoval,
do ríše si zavolať,
dvoch bratov zo Solúna.

Vtedy nebola ešte Corona.

Písal sa rok osemstošesťdesiattri,
nepoznali sme ani názov Tatry.

Konštantín a Metod sa volali,
písmo nám vymysleli
a hlaholikou ho nazvali.

Aj kresťanstvo a vzdelanie šírili,
aby sme hlúpi neostali.
Cyril čudnú palicu mal,
dvojkřížom ju menoval.

Mal som v hlave trošku zmätok,
kto je Cyril a kto Metod.
Teraz to už viem,
nikomu to nepoviem.

Tobiáš Labanič:

Tri prúty kráľa Svätopluka

Jeden kráľ troch synov mal,
Svätopluk sa menoval.
Synom do rúk prúty dal
a takto im povedal:

„Keď budete spolu držať,
nemusíte sa ničoho báť.
Keď sa ale rozdelíte,
všetci rýchlo zahyniete.
Preto držte pekne spolu,
by ste mali ríšu svoju!“

Svätopluk bol múdry kráľ,
synov však neposlušných mal.
Oni spolu nedržali,
preto v bitkách prehrali.

Matúš Kaľavský: Agapornis

Úvod: Agapornis je druh papagája. Je to stredne veľký papagáj. Meria asi dvadsať až dvadsaťpäť cm. Najčastejšie je zelenej farby, ale môže mať aj iné sfarbenie.

Potrava: Je to veľmi pažravý vták. V jeho potrave sú najdôležitejšie semená. Žerie napríklad aj krmivo pre malé papagáje. Má rád piškóty, slnečnicu, jablká a vaječnú zmes. Pretože má malú tráviacu sústavu, musí dostávať aj piesok pre malé papagáje.

Výskyt: Pochádza zo štátu Tanzánia vo východnej Afrike. Vyskytuje sa aj pri jazere Manyara, v pohorí Iringa a pri prístave Dar es Salavam v Nairobi.

Spôsob života: Agapornis má veľmi spoločenskú a energickú povahu. Vie dobre lietať. Veľmi rád sa šplhá. Je veľmi prispôsobivý. Má rád teplo a vlhko. Väčšinou by mali byť aspoň dvaja. Jednému by bolo smutno.

Chovateľské zariadenia: Mal by mať k dispozícii priestor aspoň 25x80x50cm. V kletke by mali byť rôzne hračky ako koleso či rebrík. Mala by tam byť aj miska z pevného materiálu (kov, železo, oceľ) na vodu a krmivo.



Ilustrácia: Matúš Kaľavský, VI.A



Ilustrácia: Matúš Kaľavský, VI.A

Rozmnožovanie: Agapornis dospieva pohlavne okolo jedného roka. Samička znáša tri až šesť vajícok. Mláďatá vylietajú z hniezda po tridsiatich až štyridsiatich dňoch. Samec ich ešte dva týždne dokrmuje.

Dorotea Pjataková: Každý je iný

Verte či neverte, každý človek je iný. Ani najpodobnejšie dvojčatá nie sú rovnaké.



Ilustrácia: Dominika Pavanová,
V.A

Mám dve spolužiačky: Sáru a Láru. Keby som ich za tie roky nepoznala, tak ich nespoznám. Ani teraz niekedy neviem, ktorá je ktorá. Len vtedy, keď sú ticho a nič nerobia. Prečo? Keby som sa ich opýtala: „Ako sa máte?“, Sára by povedala: „Dobre. A ty?“ Ale Lára by povedala: „Dobre, a už ma nechaj!“



Ilustrácia: Dominika Pavanová, V.A

Ich správanie je úplne odlišné. A to vám vysvetlím na inom príbehu:

Naši susedia sú zvláštni. Napravo od nás býva sused, ktorý nosí čierny klobúk. Naľavo býva sused, ktorý nosí hnedý klobúk. Na tom až tak nezáleží. Ich správanie v istých situáciách je rozdielne.

V jeden deň, presne v utorok, sa stalo niečo zvláštne. Oslavovali sme. Na oslave boli aj naši „klobúčnici“ (to je prezývka pre našich susedov s čiernym a hnedým klobúkom). Opekali sme. Opekačku mali na starosti klobúčnici. Vzadu na dvore za domom bol aj bazén. Celá partia detí sme skočili do vody. Bolo horúco, a tak všetci okrem klobúčnikov skočili za nami. Klobúčnici chystali vpredu oheň. Okolo ohniska bola suchá kôra.

„Dáme tam ešte drevko?“ opýtal sa hnedý klobúčnik.

„Dajme,“ odpovedal čierny. Chytil drevko a pomaly ho strkal do ohňa.

Vtom vyskočil na bidielko kohút a hlasno zakikiríkal. Čierny klobúčnik sa zľakol a pustil drevko na suchú kôru. Začalo horieť. A teraz ten rozdiel:

Čierny klobúčnik začal v panike behať hore-dole, celý očervenel, nakoniec od strachu zakopol, spadol a nemohol sa pohnúť. Hnedý klobúčnik pohotovo a zároveň kludne zabehol po môjho ocka. Natiahli hadicu a oheň uhasili.

Napriek veľkej podobnosti boli ich reakcie úplne rozdielne. Lebo **KAŽDÝ ČLOVEK JE INÝ.**

Zima (fotoreportáž)

Samuel Bocko, III.A

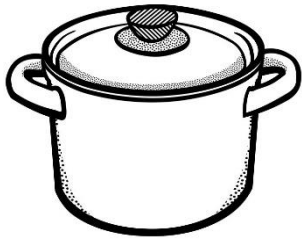




Jar (fotoreportáž)

Alex Fabišík, VI.A





Mňamky

Dnes varí Alex Takáč z V.A.

Muffiny (cca 20 ks)

Potrebuje:

1 hrnček mlieka, 1 balenie vanilkového cukru, 1 prášok do pečiva, 0,5 hrnčeka olej, 2 hrnčeky polohrubá múka, 1 ks vajce, 1 hrnček cukor

Postup:

Vyšľaháme cukor, vanilkový cukor a vajce. Pridáme olej, mlieko, premiešame. Pridáme múku a prášok do pečiva. Môžeme pridať kúsky čokolády, kakao alebo citrónovú kôru. Zmesou naplníme košíčky. Pečieme 25-30 minút pri teplote 150°C.

Lyžicová bábovka

Suroviny:

5x vajíčko, 5PL polohrubá múka, 5PL kryštálový cukor, 0,5 kypriaci prášok do pečiva, 1PL kakao, kúsok Palmarínu na vymastenie

Postup:

Vajíčka rozdelíme na žltka a bielka. Žltka dáme do pohára, bielka do väčšej



Foto: Alex Takáč, V.A

nádoby. Bielka vyšľaháme na tuhý sneh a pridáme 5PL cukru. Do snehu pridáme žĺtka a jemne premiešame. Postupne za pomalého miešania pridáme múku a polovicu vrecka kypriaceho prášku. Všetko dobre premiešame (jemne). Formu na bábovku celú vymastíme Palmarínom a vysypeme troškou múky. Polovicu cesta dáme do formy. Do druhej polovice pridáme cez sitko 1PL kakaa a premiešame. Zvyšok cesta pridáme do formy ku bielemu cestu. Jemne potrsieme. Dáme do vyhriatej rúry. Pečieme cca 30 min, z toho 10 minút pri teplote 200°C a 20 min pri 150 °C.



Foto: Alex Takáč, V.A

Lievance (cca 30 ks)

Suroviny:

300 ml mlieko, 1 vajce, 20 g droždie, 180 g polohrubá múka, 6 PL cukor, olej, Nutella/džem

Postup:

Mlieko s cukrom zohrejeme a pridáme podrvené droždie. Necháme cca 2 minúty „pracovať“. Do misy dáme múku a vajce a zalejeme mliekom s droždím. Všetko vymiešame do hladka metličkou. Misu zakryjeme handrou a necháme asi 30-40 minút kysnúť. Do dobre vyhriatej panvice dáme trochu oleja. Malou naberačkou naberáme cesto a pečieme lievance. Natrieme tým, na čo máme chuť a posypeme práškovým cukrom.

Dobrá chuť!