Škola Čejov

Vánoční noviny od dětí

prosinec 2024



Úvodní slovo

Milí čtenáři,

přicházíme k vám s výjimečným vydáním našeho časopisu, který je naplněn vánočním duchem, radostí a kouzelnou atmosférou. Vánoční vydání je výsledkem skvělé práce a kreativity nás dětí z čejovské školy. Celý jsme ho napsaly sami, abychom vám přinesly spoustu zábavy a vánoční pohody.

Najdete zde kouzelné příběhy, ankety, hádanky, recepty a dokonce i čertovský komiks. To vše vám zkrátí čekání na Ježíška. Věříme, že si vánoční vydání užijete stejně tak, jako jsme si my užili jeho tvoření.

Přejeme vám krásný adventní čas plný klidu, radosti a veselé Vánoce plné dárků, smíchu a pohody. Ať vás naše vánoční vydání zahřeje u srdce a připomene vám, jak kouzelné a krásné Vánoce mohou být.



Naše škola očima prvňáčků

Co máme rádi u nás ve škole ...

Baví mě čeština s Pepou.
Fanoušek

Máme palouček!
Julinka

Paní učitelky jsou moc hodné.
Šíma

Baví mě matika s Matýskem.
Miky

Mám rád hraní
s kamarády.
Tomášek

O velké přestávce si ráda
chodím kreslit do družiny.
Johanka

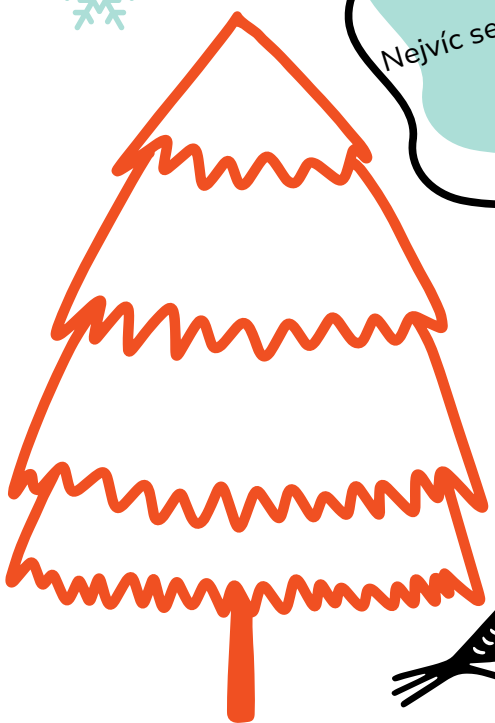
Nejvíc se těším na přestávky!
Matýsek

Baví mě psát do Písanky.
Terezka

Mám rád velké přestávky.
Péťa

Rád si hraju ve družině
a těším se na svačinu.
Arsenek

Do školy se těším
na kamarády!
Míša



Vánoční anketa

Adventní čas přímo vybízí k anketám. Nahlédněte tak do výsledků anket, které si pro vás připravily děti ze 2. a 3. třídy.

Co doma jíme o Vánocích?



Na co nejraději koukáme o Vánocích?



připravily děti ze 2. a 3. třídy

Jak si krátíme čekání na Ježíška?



Hrajeme si

Bruslíme

Sáňkujeme

Odpočíváme

Pečeme cukroví

Vyrábíme dárečky

Vylupujeme kalendář

Koukáme na pohádky

Plníme adventní úkoly

Jíme

Chodíme ven

připravily děti ze 2. a 3. třídy

Vánoční hádanky

Tři koule, uhlík místo nosu,

hrnec na hlavě. Co to je?

___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___

Bota, co jezdí po ledě, má ostrý nůž, ale

není pro kuchařky, mají ji třeba hokejisti.

Co to je?

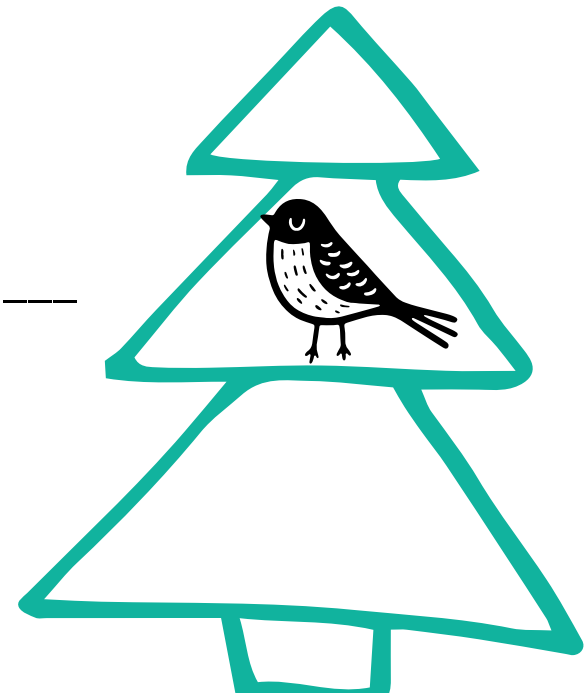
___ ___ ___ ___ ___ ___

Vánoční ___ ___ ___ ___ ___ ___

Z O A O B D

na ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___

K O S R T E M Č U



vytvořila Anička Vodrážková (3. třída)

Jak Amálka zachránila Vánoce

Budu vám vyprávět skutečný příběh o tom, jak Amálka zachránila Vánoce. Amálka bydlela na samotě u lesa, měla moc ráda zvířátka a bavilo ji stavět sněhuláky. Jednou, když se blížily Vánoce, nasněžilo hodně sněhu. Amálka byla sněhem nadšená, oblékla si teplé oblečené a utíkala před dům. Postavila tři kouzelné sněhuláky - koně Diamanta, kočku Vločku a pejska Bleska. Ještě stihla napsat přání Ježíškovi, které uložila za okno. Když se druhý den vzbudila, zjistila, že jí Ježíšek také nechal za oknem dopis. Amálka otevřela dopis a začala si ho číst. Bylo v něm psáno: *"Milá Amálko, rozbily se mi sáně a nestihnu je opravit do Štědrého dne. Jsi tedy jediná, kdo může tyto Vánoce zachránit."*

Amálka si všimla zvláštní krabičky vedle dopisu, na které bylo napsáno: **OŽIVOVACÍ PRÁŠEK**. Otevřela krabičku, uviděla další papírek a četla. ***TENTO PRÁŠEK TI POMŮŽE, ABYS SES DOSTALA ZA JEŽÍŠKEM A SPLNILA JEHO PROSBU. MUSÍŠ DOJET AŽ NA SNĚŽKU, KDE NAJDEŠ VE SKÁLE OTVOR. KDYŽ SE HO DOTKNEŠ, ZEPTÁ SE TĚ NA HESLO. HESLO JE AVATAR. ZA TĚMI DVEŘMI BUDE JEŽÍŠKOVA DÍLNA, KDE NAJDEŠ JEŽÍŠKA.***

Amálka si řekla, že tyto Vánoce určitě zachrání! Běžela pro saně a postroj do kočáru. Hned vyzkoušela kouzelný prášek na svých sněhulácích. Prášek skutečně fungoval! Diamant, Vočka i Blesk oživli. Amálka do saní zapřáhla koně Diamanta a vyrazili i s pejskem Bleskem a kočičkou Vločkou do hor. Když dojeli ke Sněžce, byl na řadě Blesk. Čichal, hledal, až nakonec tajný otvor našel. Amálka vyslovila tajné heslo a otevřela se Ježíškova dílna. Amálka po chvíli našla Ježíška. Ukázal jí hromadu dárků, které musí naložit na saně a rozvézt dětem. Amálka Ježíška požádala, aby se postaral o její zvířátka a začala nakládat dárky do saní. Když byla hotová, zapřáhla Diamanta a začala rozvážet dárky dětem. Děti se z dárků od Ježíška radovaly a Amálka byla moc ráda, že zachránila Vánoce.



napsala Andělka Vlastníková (4. třída)

Jaké máme oblíbené koledy?

Rolničky

Jak jsi krásné neviňátko

Tichá noc

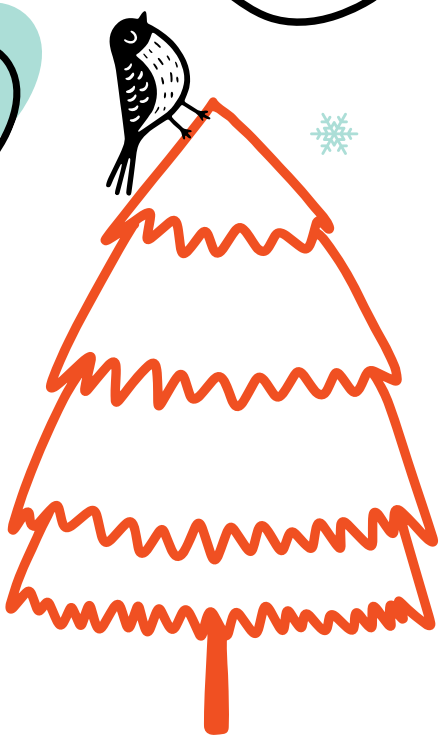
Chtíc, aby spal

Narodil se Kristus Pán

Pásli ovce valaši

Štědrej večer nastal





připravily děti ze 2. a 3. třídy

Viky, Gábi a vánoční skřítek

Stalo se to pět dní před Vánoci. Dvojčata dala za okno dopis Ježíškovi a lehla si do postele. „Hej, Vikčo! Myslíš si, že se to splní?" ptala se Gábi. „Asi jo!" odpověděla Viky. Holky přivřely oči, ale ne tak úplně, aby mohly za okny pozorovat světýlka. Za chvíli si všimly na obloze malého světýlka, ale to potom zhaslo.

„Do prkna s žárovkama!" ulevil si někdo. Holky byly v tu ránu na nohou. Co to bylo? „Asi já, ne?" ozval se pisklavý hlásek, který zněl i trochu naštvaně. „Skřítek jsem, ale děsně hladovej! odpovědel znovu. „Aha," vykřikly dvojhlasně obě holky naráz. „Počkej, ale já myslela, že dopisy od dětí sbírá Ježíšek, viď Viky?" vykřikla najednou Gábi. „No to by právě měl, ale 1. prosince sbíral dopisy ve střeženém domě a hrozně se tam potrhal. Takže to teď musejí dělat skřítci," odpověděl už trochu uklidněně skřítek. „Gábi, doběhni rychle do kuchyně pro perníček a mléko," zavolala Viky a sama podala skřítkovi malou deku, aby se zahřál. Když se skřítek dostatečně ohřál a posilnil, zabalil si a vyrazil zase na cestu.

Za pár dní nastal Štědrý den a holky dostaly všechno, co si v dopise přály. A když se potom večer podívaly z okna, zahlédly známé světýlko.

Tak až zase budete dávat přáníčko za okno, nezapomeňte tam nechat i pár perníčků pro vánočního skřítka.

napsala Anička Vodrážková (3. třída)



Čertí přání

Čerti **BRZY** vstali a s vyplazeným **JAZYKEM** běželi do Prahy. Utíkali na letiště, které **SE NAZÝVÁ RUZYNĚ**. Běželi tam vystrašit všechny piloty, protože měli jedno velké přání. Chtěli aspoň jeden den sami řídit letadla.



napsal a nakreslil Jiřík Broukal (3. třída)

Recept na vánoční perník

Na těsto

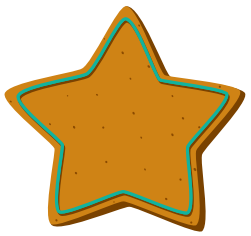
350 g hladké mouky
50 g žitné mouky
1 balíček prášku do pečiva
2 lžičky domácího perníkového koření
špetka soli
2 lžíce práškového kakaa
200 g cukru krystal
1 vanilkový cukr
2 vejce
200 ml mléka
100 ml rostlinného oleje
4 lžíce švestkových povidel

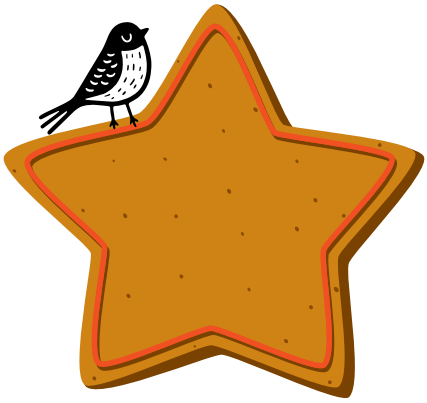
Perníkové koření

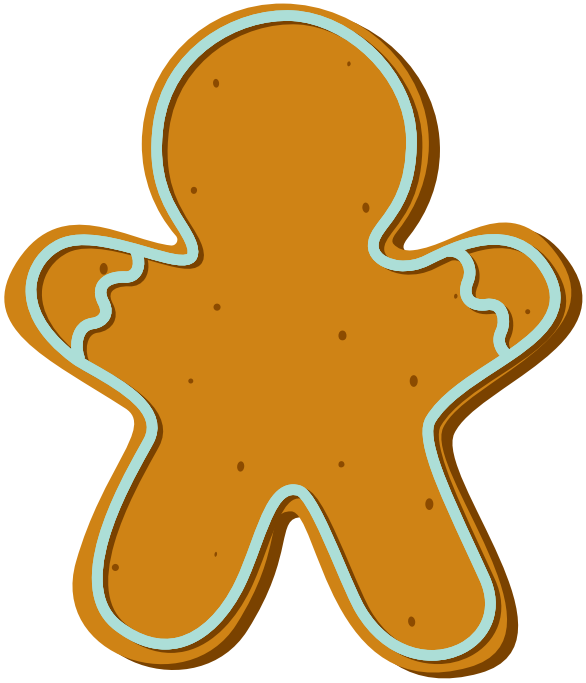
6 hřebíčků
3 zrnka nového koření
1\2 lžičky semínek anýzu nebo fenyklu
1-2 zrnka černého pepře
semínka z 2 tobolek zeleného kardamonu
semínka z 1 hvězdice badyánu
1\2 lžičky mleté skořice
špetka čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku

Na dokončení

pikantní marmeláda na potření (rybízová nebo
meruňková, případně mohou být i povidla), zhruba 100 g
140 g cukru krupice
80 ml vody
100 g čokolády s obsahem kakaa 60-70 %









Postup

1. Pekáč o velikosti 25 x 30 cm vyložte papírem na pečení a začněte předehřívat troubu na 160 stupňů.
2. V hmoždíři důkladně rozdrťte hřebíček, nové koření, anýz či fenykl, pepř, vnitřek tobolek kardamomu a semínka badyánu (tedy vnitřky hvězdiček). Podrcené koření ještě prosejte sítkem a hrubé, nerozdrtitelné kousky vyhoďte. Směs smíchejte s mletou skořicí a nastrouhaným muškátovým oříškem.
3. V míse metličkou promíchejte obě mouky, perníkové koření, špetku soli, kakao, prášek do pečiva, cukr a vanilkový cukr.
4. Do jiné misky odměřte povidla, postupně k nim přilévejte mléko a rozšlehejte. Přidejte obě vejce a olej, opět rozšlehejte a nakonec přilijte k suchým přísadám. Společně smíchejte na těsto, ovšem jen velmi krátce, aby se vše spojilo dohromady, ale ne víc.
5. Těsto nalijte do připraveného pekáčku, vložte do teplé trouby pečte 40-45 minut, až bude i střed těsta na dotyk pevný, pružný a nebude se pod tlakem prstu bortit.
6. Upečený perník nechte 10 minut vychládat v pekáčku, pak ho i s papírem vyjměte na mřížku a počkejte, až zcela zchladne.
7. Korpus vodorovně rozkrojte zhruba v polovině, potřete dvěma třetinami zavařeniny a opět spojte. Zbytkem zavařeniny lehce potřete perník i po povrchu. Zavařeninu můžete opatrně nahřát, lépe se bude roztírat.
8. Na čokoládovou polevu odměřte do kastrůlku cukr s vodou, přiveďte k varu a 5 minut vařte bez míchání, pomaličku a zvolna, nikoli překotně a zprudka. Odstavte a nechte 10 minut vychládat. Do teplého, avšak nikoli horkého cukrového sirupu vhoďte drobně nalámanou čokoládu a usilovně míchejte, dokud se nerozpustí a vše se nespojí na hladkou, hustou polevu. Touto polevou přelijte perník a nechte ztuhnout.
9. Po zatuhnutí krájejte na řezy-nejlépe to jde nahřátým, čistým nožem: po každém zakrojení ponořte nůž do horké vody, omyjte ho, otřete dosucha a teprve potom krájejte dál.

připravil Péťa Svoboda (4. třída)

Smažená vajíčka

Když vás z toho všeho sladkého mlsání přepadne chuť na něco slaného, neváhejte a vyzkoušejte Simonky osvědčený recept. Určitě si pochutnáte.

Suroviny

šunka
cibule
vajíčka
rajčata
sýr
toast / pečivo

1. Nakrájíme šunku a cibuli.
2. Na pánvičku dáme máslo, přidáme cibuli a šunku a smažíme.
3. Přidáme rozkvedlaná vajíčka.
4. Osolíme a opepříme.
5. Hotová vajíčka přendáme na talíř a k nim přidáme nakrájená rajčata, sýr a toasty nebo pečivo.
6. Přeji dobrou chuť!

připravila Simonka Šlapáková (3. třída)



PF 2025

RADOSTNÉ PROŽITÍ VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ. ROK 2025 AŤ JE NAPLNĚN RADOSTÍ, NADĚJÍ A LÁSKOU.

ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA ČEJOV



