

FATRANČEK

č.1

šk. r. 2022/2023



Anna Strašíková

Na úvod...

Ahoj, spolužiaci a kamaráti.

Teraz vám pre zmenu píšem ja Inge. V tomto čísle nájdete básničku o DOD, v ktorej sme vam predstavili naše učebné odbory. Ďalej sa budeme venovať kreatívnym a zábavným činnostiam. Prečítate si zaujímavosti z histórie a dúfam, že každého z vás pobavia vtipy, ktoré sa nachádzajú skoro v každom čísle. Budeme sa venovať aj cestovaniu po Slovensku, pretože veľa z nás nepozná Slovensko. Nájdete tu aj recepty a všeličo možné. Dúfam, že vás toto číslo pobaví. Prajem prijemné listovanie a kopu zábavy.

Inge



David Pavelčík

Tvorivé pero

DOD

Prídeť k nám,
dvere otvoríme vám.



Ukážeme učebné odbory,
ne jeden žiak o nich rád hovorí.

V škole máme šikovných cukrárov,
pečú chutné koláče so sladkou
polevou.



Máme radi čokoládových ježkov,
neviem žiť bez lineckých koláčov.

Ak si chceš zarobiť a nemáš
brigádu,



začni študovať obchodnú prevádzku.

Budeš pracovať v Tescu,
kúpiš si tam tresku.



Tovar tam vykladáš
a peniaze počítas.

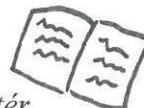
Peniaze si zarobiš,
pekné veci si kúpiš.



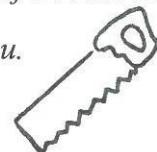
Zuzka je opatrovateľka,
pre klientov je priateľka.



Pomáha im s jedením,
ale aj čítaním a obliekaním.



Paľo je inštalatér,
je v tom dobrý, to mi ver!



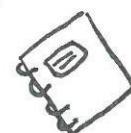
Naučíš sa pracovať aj s vodováhou,
pílkou, ale aj s flexou.



Textilná výroba ušije pekné veci,
kúpime si ich všetci.



Paličkovať, háčkovať a šiť sa
naučíš,
čipky, šály a iné veci si vyrobíš.



Príd' študovať aj ty,
budeme kamaráti.

Žiaci 2.D, 2.C OU

Spísala Timea

Recepty: Jesenný tekvicový koláč s karamelovou polevou

Ked' sa pozriem vonku, vidím krásne jesenné počasie. Preto som pre vás vybraľa jesenný koláč, ktorý je nielen plný farieb, ale aj super chutí. Vyskúšajte si ho pripraviť.

Potrebujueme:

- 3 ks vajcia
- 200g vanilkový cukor
- 1 balíček rastlinný olej (repkový)
- 150 ml múka polohrubá
- 350g kypriaci prášok do pečiva
- 1 balíček škorica mletá
- 1PL tekvice maslová
- 500g sol'



KARAMELOVÁ POLEVA

- 10 PL kryštálový cukor
- 50 ml voda
- 150 ml šľahačková smotana
- 70ml masla
- sol'

Postup:

1. Kúpime si maslovú tekvicu ktorá má typický hruškový tvar a vynikajúcu jemnú sladkú chut'. Je dôležité, aby to bol práve tento druh tekvice.
2. Maslovú tekvicu umyjeme, ošúpeme, vydlabeme jadierka a nastrúhame.
3. Celé vajíčka šľaháme najprv len so štipkou soli, kým nám vznikne hustá pena (asi 3 min).
4. Za stáleho šľahania pomaly prilejeme olej, nasypeme preosiatu múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva a so škoricou. Nakoniec vareškou vmiešame nastrúhanú tekvicu.
5. Cesto vylejeme na plech a pečieme v rúre vyhriatej na 175°C asi 40 minút.

6. Pripravíme si polevu: cukor zalejeme vodou a urobíme karamel. Odstavíme ohrev a pomaly, za stáleho miešania, pridáme šľahačkovú smotanu. Privedieme k varu, keď začne vriť, odstavíme a pridáme maslo. Keď sa maslo rozpustí ešte poriadne premiešame a poleva je hotová.

7. Upečený koláčik polejeme karamelovou polevou a môžeme ozdobiť napr. opráženými mandľami, alebo inými orechami.



8. Môžeme podávať s vanilkovým pudingom a kopčekom šľahačky.
Dobrú chut'!

Iza

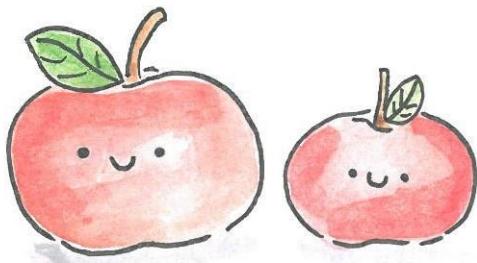
Jesenné jablkové mini palacinky

Pripravte si chutné jablkové palacinky podľa môjho receptu. Z ingrediencií vieme vytvoriť 2-3 porcie.

Ingrediencie:

220 g hladká múka

2 vajcia



Anka

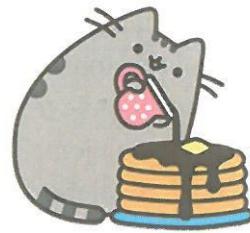
0,5 l mlieka

1 lyžica práškového cukru

4 lyžice škoricového cukru

400 g nahrubo strúhaných jabĺk

šľahačka



Postup:

1. Vajcia rozbijeme a dáme do kuchynského robota, aj všetky ostatné veci okrem šľahačky.

2. Zapneme kuchynského robota a vypneme ho až vtedy, keď cesto bude zamiešané.

3. Zapneme sporák na vyššiu teplotu, na sporák položíme panvicu, na ktorú dáme olej.

4. Keď sa olej zohreje , znížime teplotu.

5. Vysmažíme palacinky.

6. Dozdobíme si ich podľa svojich predstáv.

Prajem dobrú chut'!



Anka

Zaujalo nás...

Naša spolužiačka Anička má záľubu v komiksoch. Prečítajte si jej komiks „O mrkvovej chalúpke“. Anička sa bude snažiť, aby ste v každom číslе mali nejaký komiks. Dúfame, že vás zaujme.

Darinka

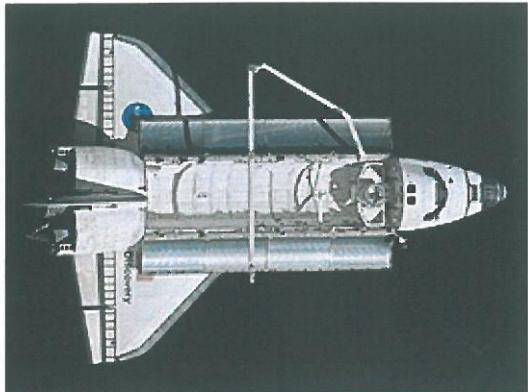


Anna S.

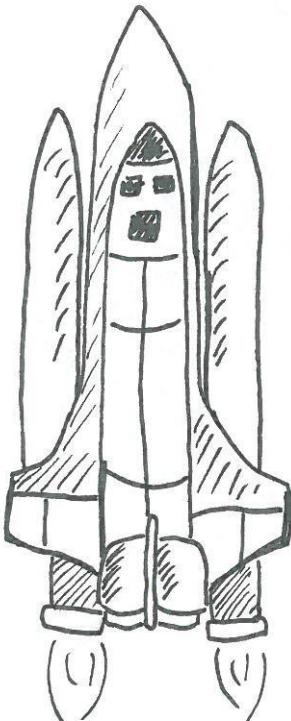
október/november

V tejto rubrike sa dočítate zaujímavosti z histórie.

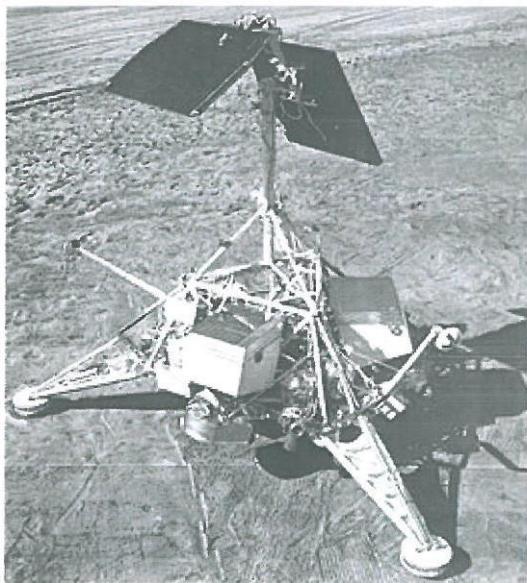
11. október 2000 – Štart misie STS-92 raketoplánu Discovery



17. október 2003 – Carlos Mesa sa stal prezidentom Bolívie



7. november 1967 – Štart sondy Surveyor 6



28. november 1994 – Štart misie STS-9 raketoplánu Columbia



14. november 2003 – Bola objavená planétka 90377 Sedna

Marek

Vtipy

Ak bude na teba padať granát, neutekaj, ved' črepy prinášajú štastie.



Letuška:

„Nie je medzi cestujúcimi lekár?“

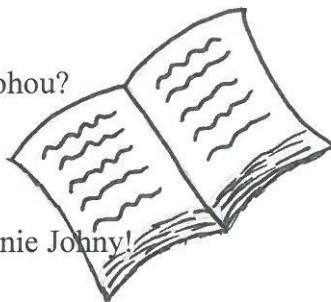


Jeden z cestujúcich sa postaví a ide do pilotnej kabíny.

Za chvíľu vyjde a pýta sa: „Nie je medzi cestujúcimi pilot?“

Miško, kto ti pomáhal s domácou úlohou?

- Nikto.
- Neklam!
- Tak dobre, ocko.
- Tak mu odkáž, že Wolker bol Jiří a nie Johnny!



Beží vystrašený vlk po lese a stretne zajaca. Ten sa ho pýta:

- Čo si taký vyľakaný, vŕčko?
- Nóó... po lese chodí lev a každému, kto má tri vajcia, ich odtrhne...
- Tak to sa nemusíme báť, vŕčko. Ja mám dve, ty máš dve...
- Nóó... lev najprv trhá a až potom ráta!

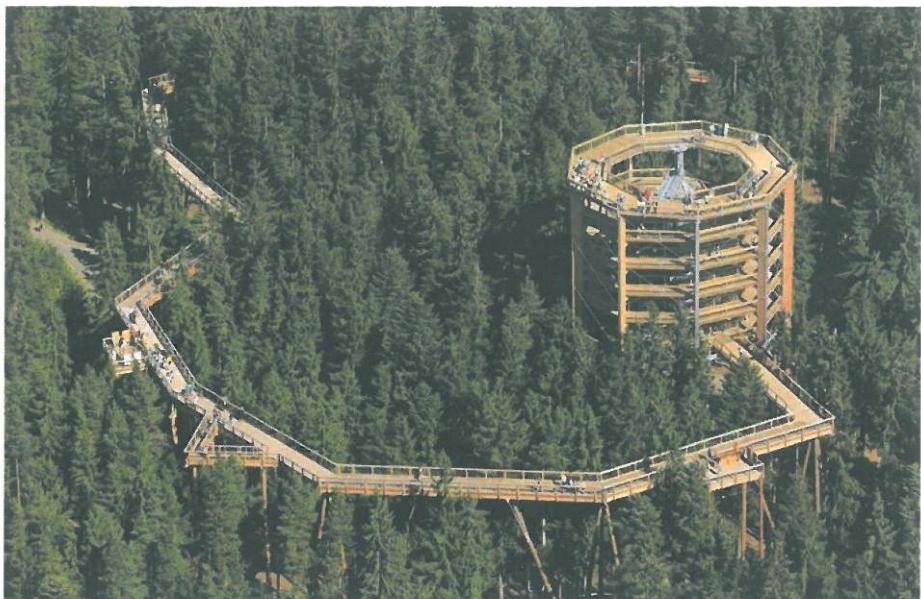
V zime skoro ráno vstáva z posteľe potichúčky poľovník, aby nezobudil manželku a ide na poľovačku. Zoberie si psíka a vykračuje v krutej zime. Po chvíli si sám povie.

- Ja hlupák v takejto strašnej zime sa mám naháňať po hore? Idem ja domov. Tak príde domov a znova sa potichúčky vracia do posteľe, aby nezobudil manželku. Manželka sa z polosna opýta.
- Je veľká zima?
- Veľká - šeptom odpovie poľovník.
- A ten môj starý somár išiel na poľovačku!

Darinka

Potulky po Slovensku

Toto miesto sa nachádza v Bachledovej doline.



Chodník korunami stromov sa nachádza v srdci druhovo pestrých lesov Bachledovej doliny. Ukážeme vám, v čom je príroda Spišskej Magury jedinečná.

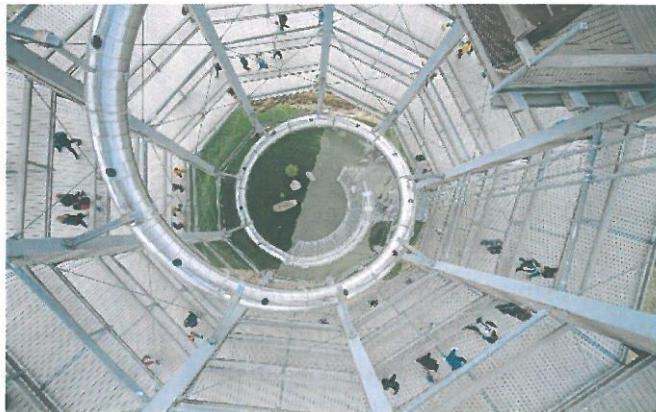
Od nástupu na 10-miestnu kabínovú lanovku Bachledka môžete vidieť krásy prírody, vychutnať si prechádzku chodníkom korunami stromov (maximálne stúpanie je 2-6% a po stranách chodníka sú priehľadné siete, ktoré zaistujú dokonalú viditeľnosť). Môžete navštíviť reštauráciu PANORÁMA a vrátiť sa lanovkou naspäť.



Pohodlný výlet bez problémov, dokonca s presunom pre rodiny s deťmi a kočiarmi a aj pre invalidné vozíky. **Bachledova dolina** je dolina na pomedzí Spišskej Magury, Belianskych Tatier a Podtatranskej brázdy. Patrí do katastra obce Ždiar a mesta Vysoké Tatry.

Cesta chodníkom má dĺžku viac ako 600 m a prevedie vás cez druhovo pestrý les, kde na vás čakajú rôzne prekvapenia a poučenia. Určite si vás získa výhľad z 32 metrov vysokej veže, vďaka ktorému budete mať ako na dlani štíty Belianskych Tatier, unikátnu scenériu Pienin i malebné Zamagurie.

Dolina je známa rekreačnou oblasťou letnej i zimnej turistiky. Stredisko Ski Bachledova ponúka možnosti ubytovania, no tiež možnosti sánkovania, korčuľovania, lyžiarskej školy, detského ihriska či prechádzku náučným chodníkom.



Vyrobte si jesenný venček.



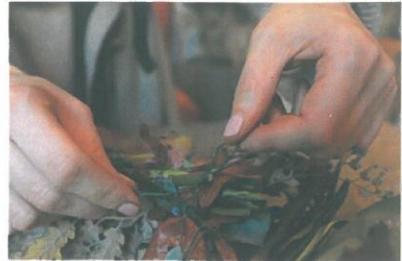
Potrebueme:

- drôtený kruh
- nožnice na drôt
- drôtená závitnica
- záhradnícke nožnice
- rastlinný materiál



Postupujeme takto:

1. Všetok rastlinný materiál nastriháme záhradnými nožnicami na zhruba 10-12 cm dlhé halúzky.



2. Drôtené kruhy v jednom mieste ovinieme závitnicou, pričom necháme trčať von aspoň 10 cm drôtu. Počas vitia venca dávame pozor, aby sa nám trčiaci drôt nestratil. Na konci ho budeme ešte potrebovať. Používajte dva drôtené kruhy.



3. Dávajte si pozor na to, aby viazaničky mali približne rovnakú veľkosť. Veniec tak bude rovnomerne hustý po celom obvode.



4. Posledné viazaničky uložíme najlepšie tak, že si prvú trochu pridvihneme.

5. Keď máme pokrytý celý obvod venca, nájdeme na jeho zadnej strane trčiaci drôt a o ten urobíme uzol a očko na zavesenie.

6. Venček si môžete dotvoríť pomocou tavnej pištole. Dolepte si naňho napríklad plody machovky.



Inge

Stránky plné zábavy

Nájdi rozdiely a vymaľuj obrázky podla svojej predstavivosti ☺

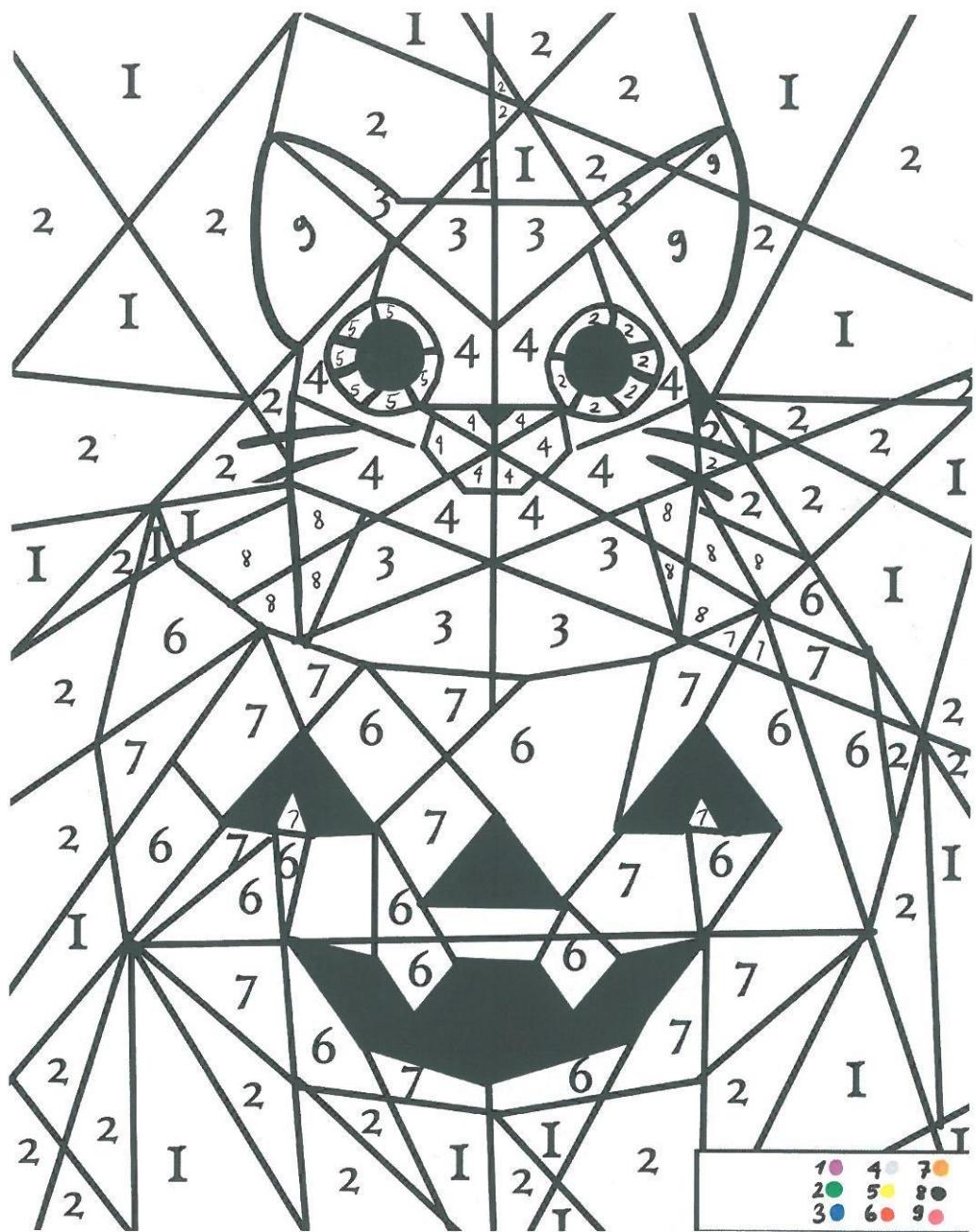


Vanessa Uhliariková

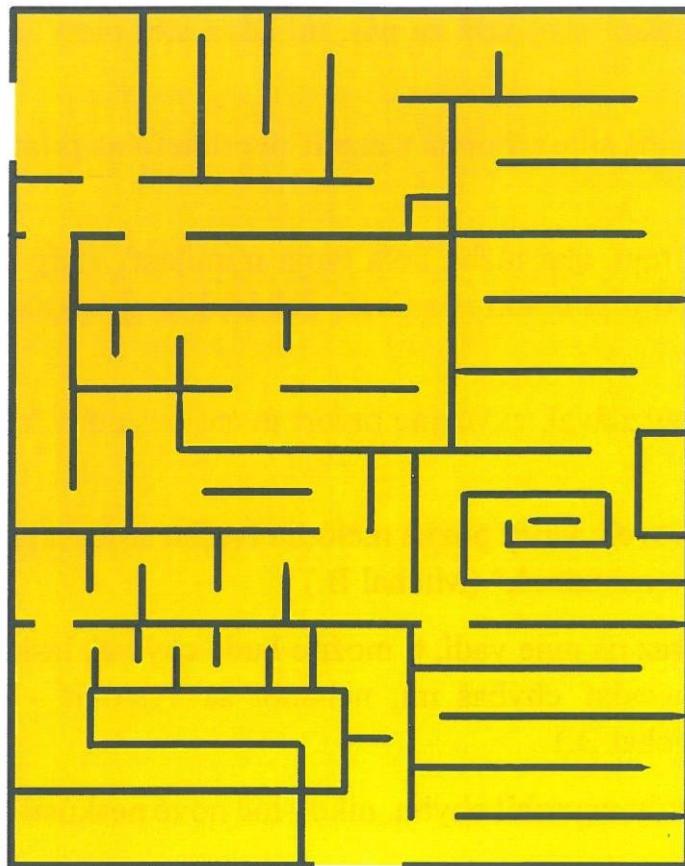


Anka

Vymaľuj čísla podľa legendy ☺



Pomôž havranovi nájst'
cestu ku kukurici



Niečo pre povzbudenie

Vybrali sme si pre vás citáty, ktoré zaujali našich spolužiakov. Dúfam, že sa vám zapáčia, presne tak ako mne.

Timea



„Boh je verný. On vám nedovolí skúšať nad vaše sily, ale so skúškou dá aj schopnosť, aby ste mohli vydržať. Pane Ježišu Kriste! Láska, s ktorou si niesol svoj kríž za nás, mi dáva silu niest' kríže moje...“ (Pamela Š.)

„Láska je jediná sila, schopná z meniť nepriateľa na priateľa.“ (Klára Š.)

Nezáleží na tom, aká túžba bola twoja minulosť, vždy môžeš začať znova. Ked' o tom dokážeš snívať, dokážeš to aj uskutočniť. (Klára Š.)

„Nikdy sa nevzdávaj, zvyčajne otvorí dvere posledný kľúč zväzku.“ (Michal B.)

„Priateľ je človek, ktorý pozná melódiu tvojho srdca a prespievá ti ju vtedy, ked' ju zabudneš.“ (Michal B.)

„To, čo ti teraz na mne vadí, ti možno bude chýbať, láska sa nehanbi usilovať povedať chýbať mi, nehanbi sa vyslovoviť - mám o teba strach.“ (Michal B.)

„Ten, kto nikdy neurobil chybu, nikdy nič nové neskúsil.“ (Mário H.)

„ Pamäтай, že úspech je odmenou za odmenu. Najväčšia chyba, ktorú môžeme v živote urobiť, je stále mať strach, že nejakú urobíte.“ (Mário H.)

Spísala Timea



V závere nášho čísla...

V tomto čísle sme si pripravili aj ospravedlnenku. Ak ste sa na hodinu neučili, alebo máte zlý deň, tak si nezúfajte. Na teoretickom vyučovaní môžete pri odpovedi použiť ospravedlnenku z Fatrančeka.

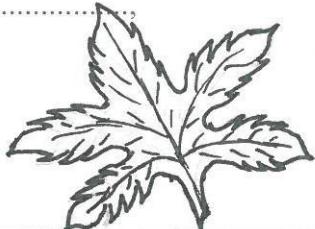
Pamäťajte si však!!!!!! Ak vydáme nové číslo Fatrančeka, tak stará ospravedlnenka neplatí.

Ospravedlnenka z Fatrančeka!

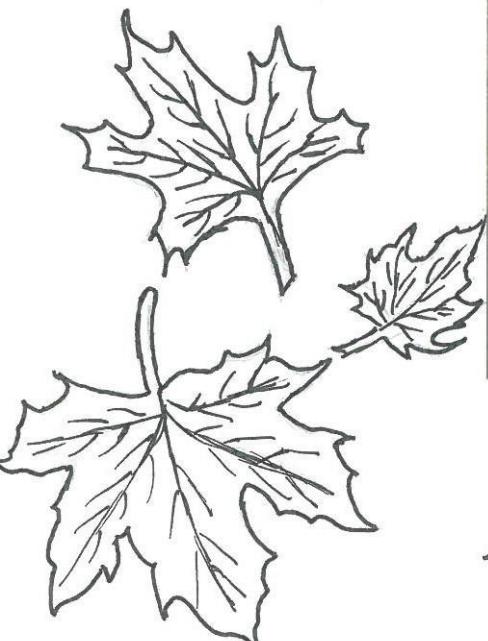
Prosím ospravedlňte ma....., že som sa nepripárial/a na vyučovanie dňa.....

Z predmetu.....

Podpis vyučujúceho.....



Majka



Anna Strašíková



Ilustracia Paulina S.

Predstavujeme vám našu REDAKČNÚ RADU

Vydavatel: Spojená

škola internátna,

Fatranská 3321/22,

01008 Žilina

Šéfredaktorka:

Ingrid Uhlichová

Ilustrátorky:

Vanessa Uhliariková,

Anna Strašíková

Korektorka: Mária

Kováčsová

Fotografi: Lukáš

Hemčík, Matúš

Zajasenský

Fotoeditor: Dávid

Pavelčík

Editorka: Pavlína Badíková

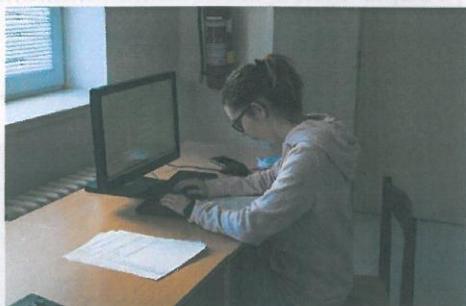
Autori rubrík: Darinka Horváthová,

Izabela Balážová, Darinka Laščiaková,

Ema Virdzeková, Timea

Rückschlossová, Majka Štefanatná,

Marek Figlár



Takto pracujeme ☺



Časopis neprešiel odbornou jazykovou úpravou.