

ZŠ a MŠ BÍLOVEC KOMENSKÉHO
ŠKOLNÍ ČASOPIS

2024



JARO LÉTO PODZIM ZIMA



REDAKČNÍ RADA: Leontýna Jankovská, Sofie Hmurová, Nikola Neuerová, Bára Valová, Terezie Longinová, Viktorie Jahnová, Natálie Kuběnská, Izabela Beleščáková, Sofie Beleščáková

Milí kamarádi a spolužáci!

S nadcházejícím koncem školního roku jsme se přehoupli do léta, a tak přicházíme s nabídkou letního čísla žakovského časopisu. Všichni se těšíme na sluníčko a prázdniny, kdy nic nemusíme a dny letí na vlně zábavy a odpočinku. Červen je nejlepší dobou začít plánovat své prázdninové aktivity a k nim určitě patří krásné výlety na známá a neznámá místa, perfektní koupání i dobrá kniha. V tomto čísle vám opět přinášíme nápady a inspiraci, kam zamířit nebo čím se zabavit. Přejeme vám krásné prázdniny!

PRÁZDNINOVÉ TOULKY DO OKOLÍ

Do blízkého okolí se můžeš vydat na kole, pěšky nebo vlakem či autobusem. Výhodou výletů na kratší vzdálenosti jsou menší náklady i starosti. Nemusíš zařizovat nocleh ani oběd, i když na dobré jídlo či občerstvení v podobě zmrzliny či jiné pochoutky bys neměl zapomenout. Hurá na cesty!

TIPY NA KRÁTKÉ VÝLETY

1. Slatinská rozhledna

Moc pěkná dřevěná rozhledna na kopci Okrouhlík mezi obcemi Slatina a Výškovice. Na kamenném základu z místní břidlice stojí čtyři okrajoví a jeden střední kmen spojené schody. Výhledy jsou daleké a široké, vidět celé Beskydy a při dobrém počasí i Praděd. Tak neváhejte a vyražte. Je volně otevřená a je tu posezení a stojan na kola. Joe Well



2. Rozhledna Bílov

Jinak také řečeno rozhledna Kanihůra se nachází na vrchu Kanihůra, kóta 345 m n. m. Krásný výhled z rozhledny, vstup je zpoplatněn 20 Kč dospělí, děti do 6 let zdarma. Nahoře krásný výhled na Beskydy a Moravskou Bránu a Oderské vrchy. Dole lze zakoupit suvenýry a pivo v plechu u milé paní. Martin Holaň



3. Zámek Studénka, Vagonářské muzeum

Pěkný výlet i s menšími dětmi. V muzeu je krom výstavy historie vlakové dopravy, modely vlaků i dětská hernička. Doporučuji poté zajít do restaurace U nádraží - dobré jídlo za rozumnou cenu s koutkem pro děti. Markéta Jalůvková

Díky umístění výstavy v zámku cestujete přes více pater po imponantním točitém schodišti zámekové věže. My jsme to vzali dle rady pana mašinkáře na recepci odshora. Nejzajímavější exponáty jsme potkali ale až dole v prvním patře včetně funkčních modelů



vláček. V prvním patře se vydovádí mládež, kde lze postavit dřevěné vláčkodráhy, či sestavit model vagónu z proslulé stavebnice Merkur.Petr Sklenovský

4. Zámek Kunín

Když se řekne Kunín, většině z nás se vybaví mlékárna a barokní zámek. Obec, ještě po druhé světové válce nazývaná Kunvald, leží v Poodří mezi Novým Jičínem a Studénkou. Vynikající základy vzdělání tu získal rodák z nedalekých Hodslavic, historik a spisovatel František Palacký. Krásný zámek, na který se podařilo vrátit spoustu původního mobiliáře. A paní průvodkyně má příjemný přednes a říká spoustu zajímavostí. Zámek stojí za návštěvu. Roman Masopust



5. Sanatoria Klimkovice

Jsou lázně s vynikající úrovní léčby, jejímž základem je mimořádný přírodní léčebný zdroj – třetihorní, vysoce koncentrovaná jodobromová solanka. Jde o původem mořskou přírodní léčivou minerální vodu, která se vytvořila v období třetihorního vrásnění. V současnosti se již netvoří, její podzemní zásoba je omezená, a proto také velmi cenná.



6. Lesní park Klimkovice

Najdete poblíž jodového Sanatoria Klimkovice v lese u Hýlova. Lesní park je místo pro odpočinek dospělých i pro zábavu dětí, najdete v něm spoustu dřevěných herních prvků a laviček. Na panelech naučné stezky si můžete přečíst povídky o lese, ekologii i zdejších zajímavostech. Pro pacienty sanatoria jsou v parku umístěny pohybové prvky sloužící k rehabilitaci.

7. Čavisov - Vyjížďky do přírody na dvoukolkách ve stylu Segway

Pořádají se 30 minutové až 2 hodinové výlety v okolí Lázní Klimkovice, během kterých si rychle zvyknete na intuitivní ovládání balančních dvoukolek. Naše elektrické balanční dvoukolky se ovládají zcela jednoduše pohybem těla a řídicíkem, což Vám během pár minut vysvětlí náš instruktor. Ovládání je tak intuitivní, že jej zvládne i malé dítě. Připravené trasy vedou z části polními a z části lesními cestami a stezkami, tedy zcela mimo provoz na veřejných komunikacích. Naše dvoukolky nevydávají žádný rušivý zvuk, celý výlet tak bude opravdovým balzámem pro duši. Trasy mají různou obtížnost, kdy si každý může vybrat podle toho, zda je úplný nováček, nebo ostřílený řidič, který si může vyzkoušet i těžší terén s velkým převýšením. Jediným omezením je váha řidiče od 35 do 150 kg a výška od 140 cm.



8. Památník Jana Amose Komenského ve Fulneku

Poznejte Jana Amose Komenského tak, jak jej měli možnost znát měšťané malého poddanského města na prahu třicetileté války. Stálá výstava Na prahu vichřice vám umožní setkat se s mladým správcem



sboru, rektorem školy a knězem, který do města na pomezí Moravy a Slezska přichází v bouřlivém roce 1618.

9. Jistebnické rybníky - Moravskoslezskému Poodří se přezdívá „Malá Třeboň“

Nádherná krajina kolem řeky Odry se soustavou rybníků při obci Jistebník. Překvapí Vás neposkrvněnou přírodou a krásným okolím. Jistebnická rybníční soustava je tvořena souborem 31 menších i větších rybníků, které jsou od sebe odděleny sypanými hrázemi. Ty jsou většinou zpevněny vysazenými stromy. Hráz mezi rybníkem Křivý a Bezruč lemovaná starými vrbami je dokonce využívána jako silniční spojka mezi obcemi Jistebník a Košatka. Největším rybníkem je Bezruč s rozlohou 70 ha. Dalšími rybníky jsou například: Starý rybník, Bažantí, Křivý, velký oderský, Prosňák, Kukla či Podhorník. Vodní plocha rybníků i jejich nejbližší okolí jsou rájem vzácného vodního ptactva, ryb, plazů i obojživelníků. Neméně významné je i zastoupení flóry. Jistebnické rybníky jsou ideálním místem pro romantické procházky, oddech, ale i sport a rybaření.



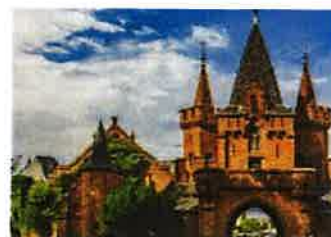
10. Zámek Nová Horka ve Studénce

Malá Vídeň – tak se pro bohatý kulturní život přezdívá dnes málo známému zámku Nová Horka nedaleko Studénky v Moravskoslezském kraji. Dlouhá léta byl využíván jako sociální ústav, až v roce 2016 jej do své správy převzalo krajské Muzeum Novojičínska, které památku důkladně zrekonstruovalo a nyní zámek po zevrubné rekonstrukci otevírá turistům. Dnešní vzhled zámku je z poslední přestavby z poloviny 19. stol. Jedná se převážně o jednopatrovou členitou, trojkřídlou budovu s krátkými bočními křídly.



11. Zámek Hradec nad Moravicí

Zámek Hradec nad Moravicí je zámecký komplex ve městě Hradec nad Moravicí v okrese Opava. Od roku 2001 je národní kulturní památkou. Je neuvěřitelné, že pohádka se na zámku v Hradci nad Moravicí poprvé natáčela teprve nedávno. A to i přesto, že tato perla Slezska zvítězila v anketě o nejpohádkovější zámek už před 12 lety! V pohádce Princezna a půl království hraje Červený zámek panovnické sídlo samolibého krále Egona v podání Jakuba Prachaře



Zdroj: <https://www.kudyznudy.cz> , www.wikipedia.cz

- CESTOVATELSKÝ ZÁPISNÍK -

na otázky odpovídá TONDA MADZIA, který navštívil DÁNSKO

Kdy a s kým jsi tuto zemi navštívil?

28. 3. - 1. 4. 2024 s rodinou

Která města a místa jste navštívili?

Hlavní město Copenhagen (Kodaň)

- Zámek Amalienborg (Královský komplex)
- Malá mořská víla (socha)
- Tivoli (zábavný park)
- Christiansborg (sídlo parlamentu)
- Frederiks Kirke (kostel, vyhlídka)
- Kastellet (vojenská pevnost) atd...



Jakými dopravními prostředky jste cestovali?

- Metro, vlaky, autobusy

Co tě zde nejvíce zaujalo?

- Velký počet cyklistů
- Historické budovy v anglickém stylu

Zažili jste v Dánsku nějakou zajímavou příhodu?

Jeli jsme autobusem a dozvěděli jsme se že některým linkám nefungují platební karty jen jejich určené.

Co se ti v této zemi moc líbilo?

- Kulturní památky, architektura

Je něco, co se ti naopak nelíbilo?

- Grafity skoro všude, nepořádek na zastávkách, v dopravních prostředcích

Čím bylo Dánsko jiné od ČR?

- Království
- Rovinatá země
- Dánsko je utvořeno z mnoha ostrovů (406)
- 3x větší výplata než v ČR

Jel bys do Dánska znova? Kam?

- Ano, kdekoli.

Chtěl bys v této zemi žít dlouhodobě?

- Asi ano.



- Malá mořská víla -

Socha Malé mořské víly (Den Lille Havfrue) je patrně nejfotografovanějším objektem z celé Kodaně. Je symbolem města i krásnou ikonou působivého nábřeží Nyhavn, kam by každý návštěvník Kodaně měl určitě zavítat. Ta pravá je sice jen jedna, v Kodani ovšem můžete spatřit i její mladší kolegyně. Nábřeží Nyhavn je velmi pěkné místo, které láká k posezení v některém z mnoha místních podniků a k pozorování okolního dění i jasně barevných městských domů se sedlovou střechou. Účelem stavby kanálu Nyhavn bylo spojit Kongens Nytorv s přístavem a v minulosti přitahoval kanál nejen námořníky, ale pro svou neopakovatelnou atmosféru také spisovatele a umělce.

Podrobnosti na: <https://www.radynacestu.cz/magazin/mala-morska-vila/>

Tip pro vás: Jako suvenýr si z Kodaně přivezte sošku Malé mořské víly. Můžete zvolit například těžítka nebo přívěšek.

Podrobnosti na: <https://www.radynacestu.cz/magazin/mala-morska-vila/>

Tady žil Hans Christian Andersen!

Velkou část života tu strávil i dánský spisovatel Hans Christian Andersen, který žil střídavě v domech č. 20, 18 a 67. A právě jeho pohádka se stala inspirací pro sochu Malé mořské víly, kterou roku 1913 ztvárnil sochař Edward Eriksen. Obličej vytvořil podle baleríny Ellen Priceové, při modelování těla mu modelem stála jeho manželka Elina.



Nápad vymodelovat sochu Malé mořské víly přišel v roce 1909 od dánského pivovarnického magnáta Carl Jacobsena, který byl po zhlédnutí baletního představení na motivy Andersenovy pohádky Malá mořská víla tak dojat, že sochu hlavní hrdinky objednal. Pohádkový příběh vypráví o mořské panně, která se zamilovala do lidského prince, pro něhož se rozhodla stát se člověkem.

Podrobnosti na: <https://www.radynacestu.cz/magazin/mala-morska-vila/>

Přejeme našim devětáčkům



Soňa Bejšáková

šťastné vykročení do nové životní etapy.

- JAK VIDÍM SVOJI BUDOUCNOST? -

ANKETA ŽÁKŮ 9. TŘÍD

1. Za 10 let budu student právnické fakulty. Budu bydlet v Praze ve světlém bytě s hodně okny. Budu mít 1 psa a partnera, který mě bude ve všem podporovat. Doufám, že budu šťastná a budu moci dělat to, co mě bude bavit.
2. Já budu bydlet v Severní Karolíně u pláže. S mým přítelem budeme mít svoje „fitko“. Já budu kosmetička a můj přítel bude fotbalista. Po nějakém čase si budu přát děti, staršího chlapečka a mladší holčičku. Kluk se bude jmenovat Jugner a holka Francesca. Chci svého přítele ve všem podporovat.
3. Za 10 let budu bydlet v malém domku ve Velkých Albrechticích, budu vyučen automechanikem. Zařídím si řidičák skupiny B a C, popřípadě i A, budu pracovat jako řidič nákladního vozidla.
4. Za 10 let budu milionář, jelikož budu mít 6 firem. Bydlet budu se svou ženou a dítětem. Ve 30 letech předám své firmy, protože budu mít vyděláno na celý život. Peníze budou jen přicházet, budu si pořizovat auta a budu šťastný.
5. Za 10 let budu mít vystudovanou vysokou školu v Ostravě. Budu žít v Tisku v rodinném domě se svou hezkou ženou a 2 dětmi, budu hrát fotbal.
6. 10 let budu mít rodinu a dost peněz, protože budu mít po střední škole a budu pracovat na živnost jako elektrikář silnoproud a budu mít svoji firmu. Moji zaměstnanci budou mít stálý plat 55000 Kč. Budu se snažit uspět nejen v podnikání, ale i v boxu. Časem si pořídím dům na okraji lesa, kde budu mít klid na své koníčky. V 18 si udělám řidičák a koupím si své první auto.

- Výborný dezert pouze ze čtyř surovin -

Rychlý a velmi jednoduchý recept

Skvělý krémový dezert, který je velmi jednoduchý na přípravu. Výborný rychlý dezert pouze ze čtyř ingrediencí, na který nepotřebujete mouku ani cukr.

Je to jednoduchý a rychlý recept. Všechny suroviny pouze metličkou smícháme dohromady za mírného našlehání.

Pečeme jej dozlatova v troubě vyhřáté na 180° cca 40 - 60 min. Forma má průměr 22 cm. Dezert necháme v lednici přes noc rozležet a podáváme jej vychlazený!

Budeme potřebovat

- 5 vajec
- 420 g kondenzovaného mléka (sladké)
- 270 g mascarpone
- 440 ml smetany ke šlehání 33%

*Kuchyně
Techniky*



- Recept na zmrzlinu -

Připravte si:

- 1 lžičku vanilky
- 500 g salka
- 500 ml smetany na šlehání
- plastovou nádobu s víčkem



Postup přípravy:

- Do mísy nalijte 500 ml smetany, 500 ml salka a pak přidejte vanilku. Směs šlehejte tak dlouho, dokud z ní nevznikne tužší hmota.
- Výslednou hmotu navrstvěte do plastové nádoby, zavíčkujte a dejte zamrazit.
- Jakmile zmrzlina ztuhne, můžete jí servírovat rodině či návštěvám.

Tipy

- Mražená pochoutka bude hezky vypadat, když jí nabere zmrzlinovými kleštičkami (pokud nemáte, můžete zkusit jakékoliv jiné náčiní – lžíci, naběračku). Aby se vám zmrzlina při dávkování nelepila, opláchněte lžíci nebo kleštičky ve studené vodě.
- Zmrzlinový pohár ozdobte drobným lesním ovocem (malinami, borůvkami, ostružinami), případně oplatkou.

- Co se nám na škole líbí a nelíbí -

6.A

Líbí: Učitelé jsou hodní a milí.

Nelíbí: Ve škole nejsou automaty a o přestávkách nemůžeme ven.

6.B

Líbí: Všechno:)

Nelíbí: Chybí automaty ve škole.

6.C

Líbí: Spoustu nových kamarádů, které můžeme poznat.

Nelíbí: Na záchodech nejsou zrcadla.

7.A

Líbí: Máme pěknou školu a máme rádi akademii na konci roku.

Nelíbí: Škola začíná v 7:55 a ne v 8:00

7.B

Líbí: Jsou tu fajní učitelé.

Nelíbí: Nedostáváme ovoce do škol.

7.C

Líbí: Máme ve škole pěknou halu a fitko.

Nelíbí: Nejsou ve škole automaty.

8.A

Líbí: Přátelské kuchařky a dobré obědy.

Nelíbí: Nemůže se o přestávkách do ostatních pater.

8.B

Líbí: Ve škole jsou hodní učitele.

Nelíbí: Ne všechny děti ve škole sportují.

8.C

Líbí: Máme pěknou halu.

Nelíbí: Nemáme ve škole automaty.

8.D

Líbí: Dlouhé přestávky ve škole.

Nelíbí: Nejsou automaty ve škole a zrcadla na záchodech.

9.A

Nelíbí: Na záchodech nemáme zrcadla.

Líbí: Naše hala a tělocvična.

9.B

Líbí: Naše nové záchody.

Nelíbí: Nejsou otevřené sprchy v tělocvičně.

9.C

Líbí: Přestávky ve škole.

Nelíbí: Občas nejsou dobré obědy a máme málo tělocviku.



- LETNÍ OSVĚŽUJÍCÍ DEZERTY -

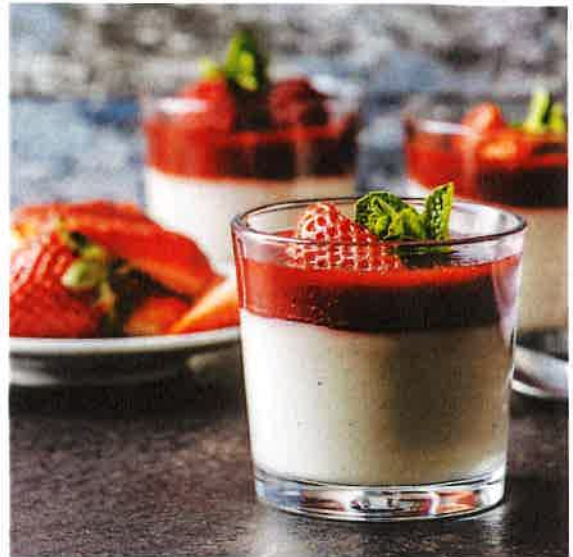
PANNA COTTA S MALINOVÝM PŘELIVEM

Panna cotta

- smetana ke šlehání (33% tuku) 500 ml
- cukr krystal 70 g
- vanilkový lusk
- želatina 3 plátky
- jahody a maliny na ozdobení

Jahodovo-malinový přeliv

- jahody 200 g
- maliny 100 g
- med 1 lžička
- limetková šťáva 1 lžíce



Postup:

1. Plátky želatiny namočíme do studené vody, aby změkly a mírně nabobtnaly.
2. Smetanu, cukr a semínka vanilkového lusku dejte do rendlíku a zahřejte těsně pod bod varu. Jakmile bude směs ohřátá na požadovanou teplotu, odstavte rendlík z plotny. Nabobtnalou želatinu vyždímejte a pečlivě metličkou rozmíchejte v ohřáté smetaně.
3. Teď můžete směs nalévat do servírovacích mističek, které pak nejlépe přes noc umístíte do ledničky. Minimálně však na 4–5 hodin.
4. Rozmixujte všechny ingredience na ovocný přeliv, kterým pak přelijte ztuhlou panna cotta a nechte ztuhnout. Nakonec vše dozdobte čerstvými jahodami a malinami.

TIRAMISU

- espresso (silné) 200 ml
- žloutek 2 ks
- cukr krupice 50 g
- mascarpone 500 g
- smetana ke šlehání 100 ml
- cukrářské piškoty 20 ks
- kakaový prášek 2 lžíce



Postup:

1. Připravte si espresso nebo silnou kávu podle svých možností. Postačí i rozpustná. Nalijte do větší misky.
2. Žloutky s cukrem smíchejte v ohnivzdorné misce a šlehejte ve vodní lázni. Když směs zesvětlá a zhoustne, máte hotovo. Sundejte misku z vodní lázně, a pokud není skleněná, zchladte ji, ať se žloutky nepřehřívají.
3. Rozmíchejte mascarpone a pomalu do něj přidávejte žloutkový krém. Pečlivě vyšlehejte, aby se obě hmoty spojily.
4. Ušlehejte šlehačku a přimíchejte ji k mascarpone se žloutkovým krémem. Snažte se zachovat vzduchové bublinky. Jde vám přece o lehký, nadýchaný krém.
5. Nachystejte si hranatou misku nebo pekáček a můžete se pustit do skládání piškotů. Cukrářské piškoty namáčejte do kávy a skládejte je vedle sebe do pekáče.
6. Když spotřebujete polovinu piškotů, přelijte je polovinou krému. Vyskládejte na něj druhou vrstvu namočených piškotů a přelijte je zbylým krémem.
7. Přes sítko poprašte tiramisu kakaem a nechte v lednici alespoň tři hodiny chladit.

- Jak dobře znáte druhy motýlů? -

1.



- a) babočka paví oko
- b) bělásek luční
- c) babočka modrá

2.



- a) bělásek zelný
- b) babočka modrá
- c) žluťásek řešetlákový

3.



- a) vřetenuška obecná
- b) modrásek jetelový
- c) babočka osiková

4.



- a) okáč zední
- b) otakárek ovocný
- c) otakárek fenyklový

5.



- a) bekyně velkohlavá
- b) obaleč jablečný
- c) bělásek zelný

6.



- a) babočka admirál
- b) mol šatní
- c) martináč měsíčitý

7.



- a) modrásek hořcový
- b) zavíječ zimostřezový
- c) monarcha stěhovavý

8.



- a) otakárek fenyklový
- b) babočka kopřivová
- c) babočka bodláková

1. a, 2. c, 3. b, 4. a, 5. c, 6. b, 7. c, 8. a

- JAK SI ZALOŽIT TERÁRIUM -

1) TERÁRIUM

Mělo by být široké 120 cm až 200 cm podle druhu a počtu plazů. U chameleonů i menší.



2) VĚTRÁNÍ

Terárium musí být dobře odvětrané, nejlépe samovolným prouděním vzduchu. Zajistíme to konstrukcí nádrže.



3) VLHKOST

Dlouhodobá vlhkost nejen že není nutná, ale spíše není vhodná.



4) TEPLOTA

Doporučená teplota v teráriu je okolo 28 - 35°C, s nočním poklesem. U některých druhů je teplota doporučena jinak.



5) OSVĚTLENÍ

Má tři základní významy: světlo, teplo, zdroj UV záření. Měly by se tam vyskytovat 3 nebo 2 druhy žárovek, což jsou UV A, UV AB apod.



6) SUBSTRÁT

Zase jde o druh plazu.
Můžeme použít říční písek, štěrky, pouštní písek a i jiné.
Jediná podstata je ať nepráší.



7) VYBAVENÍ

V teráriu by se měly vyskytovat různé větvičky, kameny, dřívka apod. V některých teráriích se můžou vyskytovat i rostliny a listy.



8) MISKY

V teráriu by se měla vyskytovat větší miska s vodou v který se můžou koupat, a nebo pít vodu. Jako druhou miskou by měla být menší mistička na potravu.



- Nejnebezpečnější zvířata celého světa -

1. Komáři

Nejnebezpečnějšími zvířaty světa jsou komáři. Jejich bodavě sací ústní ústrojí samo o sobě samozřejmě člověka nezahubí. Může však na něj přenést tropické smrtelné nemoci, především malárii a horečku dengue. Komáři žijí na všech kontinentech kromě Antarktidy a ročně způsobí asi 750 000 úmrtí.



2. Čtyřhranky

Vypadají jako hranaté medúzy. čtyřhranky jsou ale úplně jiná skupina žahavců. Také daleko nebezpečnější než medúzy. Ty vás více či méně popálí, ale žahnutí chapadel čtyřhranky vás může zabít už za tři minuty. Chapadla jsou navíc dlouhá několik metrů a stačí, abyste o ně zavadili.



3. Pralesnička strašná

Jsou to největší z jihoamerických šípových žab, která dosahuje pěticentimetrové délky. Jed batrachotoxin v její kůži je natolik účinný, že dávka 1 mg, kterou mívá jediná pralesnička, by dokázala zabít dvacet lidí nebo dva africké slony.



4. Buvol africký

Buvol patří mezi jedno z vůbec nejnebezpečnějších afrických zvířat. Je velký, silný, rychlý a velice záludný. Zraněný buvol se stáhne do křoví a snaží se zaútočit zezadu. Nepřítele nabodne na rohy, vyhodí do vzduchu, a nakonec podupe na zemi. Člověk nemá šanci tento útok přežít.



- MÝDLOVÉ BUBLINY - *technika zdobení*

- **POMŮCKY** : jar, voda, kelímky (např. od jogurtů), brčka, čtvrtky formátu A4
- **BARVY** : temperové barvy / potravinářské barvy / anilinové barvy
- **JAK NA TO?** Do kelímků s vodou vymáčkne cca lžíci jaru, vsypeme potravinářské/temperové barvy a důkladně promícháme. Uděláme více barevných roztoků. Do kelímku ponoříme brčko a foukáním roztok napění tak, aby udělal nepřetékající kopeček (bubliny musí být nad okrajem kelímku).
- Vezmeme papír, položíme jej na bubliny (pokud ho položí až na kelímek, otiskne se i jeho kruhová hrana). Po sundání vzniknou barevné otisky bublin. Experimentujeme s barevnými kombinacemi, napěněním kelímku.
Do bublin můžeme cokoli dokreslit.



Např.

- hortenzie
- přáníčka k narozeninám
- potisk keramiky



- Tipy na nejlepší dipy k masu na grilování -

1. Cibulovo-pažitkový dip

Příprava: 2 svěží jarní cibulky, hrst pažitky, 2-3 stroužky česneku rozmixujeme na jemné kousky, smícháme s 1 kelímkem zakysané smatany, špetkou pepře a soli.



2. Rajčatovo-bylinkový dip

Příprava: Z jedné sklenice zavařených rajčat a naložených v oleji rajčata vyndáme, mírně osušíme, vložíme do mixéru se snítkou rozmarýnu, tymiánu a promixujeme. poté přidáme asi 150 g řeckého jogurtu a 3 lžíce zakysané smetany, mírně dosolíme solí.



3. Koprový dip

Příprava: Snítku kopru opláchneme a obereme jen měkké části, stonek vyhodíme, přidáme 2 lžíce zakysané smetany a promixujeme tak, aby část kopru byla úplně rozmixovaná a část zůstala v malých částech. Přidáme špetku pepře a zbytek zakysané smetany.



4. Provensálský dip

Příprava: Obereme čerstvý tymián a oregano tak, abychom od každého měli alespoň půl hrsti, opláchneme lístečky a rozmixujeme se 3 stroužky česneku, 2 lžícemi olivového oleje a špetkou soli. Poté smícháme s cca 150 g řeckého jogurtu.

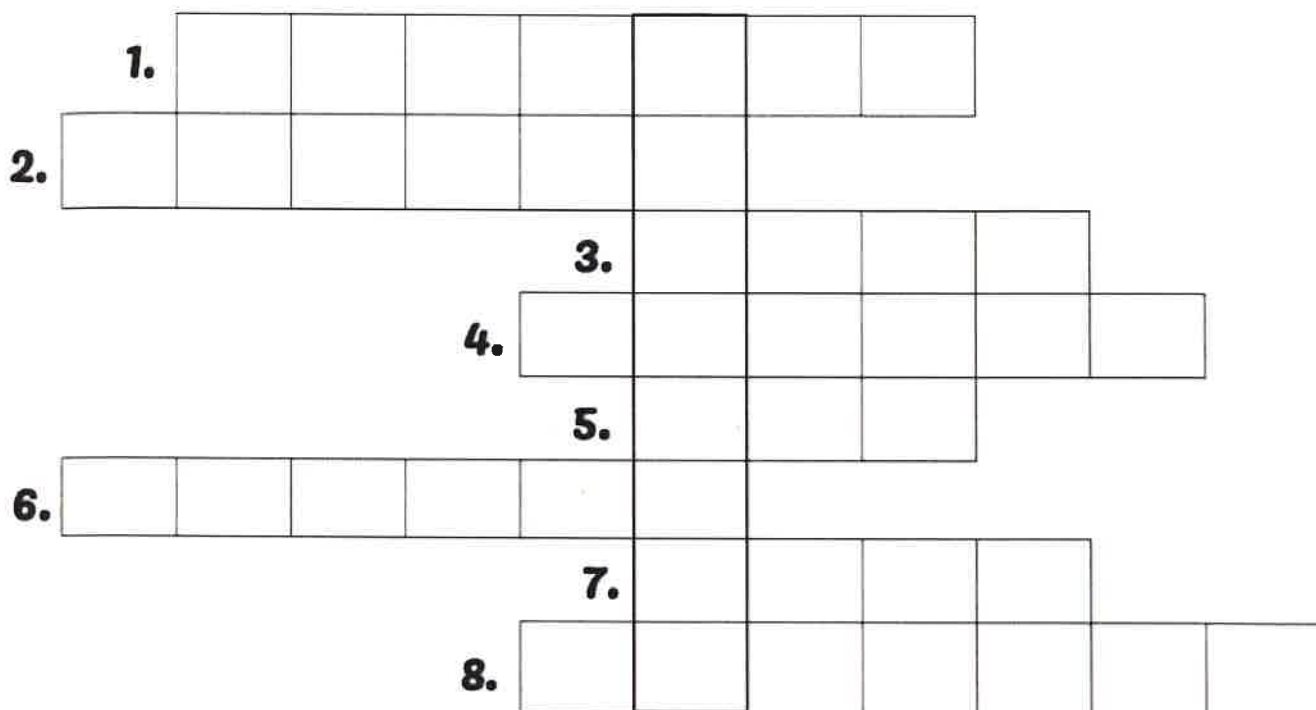


5. Houbovo-parmezánový dip

Příprava: Hrst sušených lesních hub rozemeleme najemno, krátce spaříme vroucí vodou, tu pak vylijeme a připravíme si tak rychle změkklé houby, ty rozmixujeme s 2 lžícemi olivového oleje, špetkou pepře a pár snítkami oregana. Pokud houby nemáme, můžeme využít koupené houbové pesto. Do houbového základu přimícháme 4 lžíce strouhaného parmazánu, špetku soli a vmícháme do kelímku řeckého jogurtu.



- Křížovka pro děti -



TAJENKA.....

- Letní básničky -

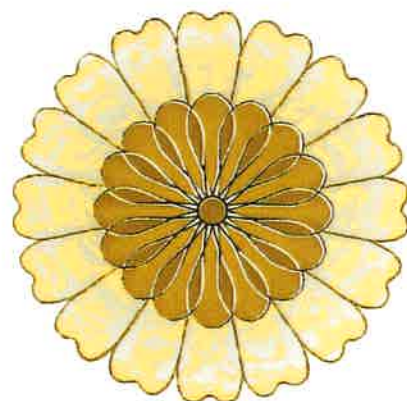
IAHODA

U zrcadla z lesní rosy
chlubila se jahoda:
„Tvářičky mám k nakousnutí,
kdopak se mi podobá?“
Pozvala hned na slovíčko
od studánky nezbedu –
kosí kluk slup parádnici
s chutí zrovna k obědu!



KVĚTINKOVÁ VÍLA

Květinková víla na paloučku zbyla.
Vila věnec úplňkový plný kouzel, vílí síly.
Při měsíčku v jasné noci můžeš jí s tím pomoci?

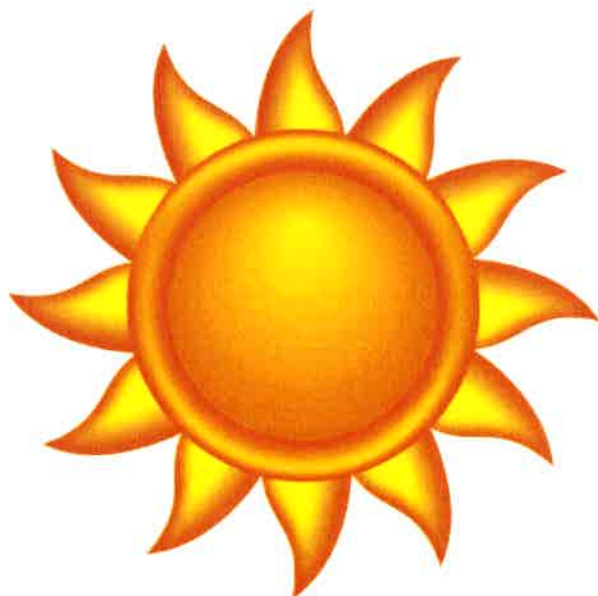


LÉTO

Léto máme nejradši, to se nejlíp skotačí.
Uháníme rychle k vodě, pustíme tam svoje lodě.
Společně jim zamáváme, zmrzlinu si dobrou dáme.

LÉTO NEJVÍC RÁDI MÁME

Léto nejvíc rádi máme,
venku si ho užíváme,
všechno možné hrajeme,
u toho se smějeme,
nesmí chybět taky voda a
zmrzlinová lahoda,
je to prostě období,
které náš rok ozdobí.



— LETNÍ VTIPLY —



Čokoláda je nejlepší investice. Koupíš 100 gramů a získáš 3 kila.



Proč fotograf fotí nejraději vegany?
Vždycky se usmívají na čočku.



Povídá velký komín malému: „Tak malý a už
kouří!!!“



- Letní bludiště -

