

VIŠŇOVSKÉ NOVINKY

ČTVRTÉ ČÍSLO

První vydání roku 2024/25

ROZHOVORY

PŘÍBĚHY

BÁSNIČKY

A MNOHEM
DALŠÍHO

...

Dobrý den, milý čtenáři, rádi bychom vám představili první noviny pro školní rok 2024/25. Doufáme, že se vám v tomto nadcházejícím roce budou líbit rozhovory, ankety, příběhy a další. Nyní se představí naši tvůrci, protože letos máme nové členy:

NICA HAREL

ALEŠ KUGLER

MIKULÁŠ HAŠKA

NICOLA VESELÁ

MAXMILIAN KONÍK

KATEŘINA AMBROZKOVÁ

JANA PELAJOVÁ

ROZHOVOR

S PANEM BÁTOREM

N: Dobrý den, pane učiteli, jsem tu s Katkou ze školních novin, z Višňovských Novinek a rády bychom se vás zeptaly na pár otázek.

N: Tak, jak dlouho tady vlastně pracujete?

B: Několik let. Řekl bych asi 6-7.

N: Týjo. A byl jste vždycky učitel?

B: No, záleží kterou část svého aktivního života. Ale vlastně učím od roku 1996. Tak nějakých zhruba 28 let.

N: A čím jste byl mezi tím? Když jste neučil?

B: Čím jsem byl? Mezi tím jsem byl místostarosta, to znamená jako v komunální politice, no a před tím jsem sloužil v armádě.

K: My víme že pocházíte ze Slovenska. Dělalo vám něco v češtině problémy?

B: Asi ne.

K: No a jde to vidět.

Nemáte žádný přízvuk!

N: Kdy jste se do Česka přistěhovali?

B: Jéé, to je už v minulém století... asi v roce... 1979.

N: To je hodně dávno!

B. No!

N: A kde jste se vlastně narodil?

B: V obci Krompachy ve východní části Slovenska.

K: Co je největší rozdíl mezi Českem a Slovenskem?

B: To nejde lehce odpovědět. Mají hodně společného, ale zároveň každý den vidím rozdíly mezi Čechy a Slováky v chování, v tom, jak řeší problémy, a obecně v kultuře.

N: Jak dlouho, neboli od kolika let, hraje na housle?

B: Tak to půjdeme ještě dál do historie. Začal jsem chodit do školy v roce 1966, tak asi od roku... řeknu 1968, což znamená asi 56 let.

N: Týjo tak to je dlouho. A zahrajete nám někdy?

B: Někdy možná jo.

K: Jaký máte koníček?

B: Jsem rybář.

K: A jaká je největší ryba, co jste kdy chytil?

B: Největší rybu? Asi nějakého sumce, 128 cm. (přes metr!)

K: Jak dlouho vám trvá cesta do školy?

B: 50 až 55 minut autem.

N: Cože? A kde bydlíte, když vám to trvá tak dlouho?

B: No, bydlím v Jemnici, což je na Vysočině.

N: Týjo, tak to je hodně daleko. Tak děkujeme za váš čas!

K: Ano, na shledanou!

N.N.U.H. 2

(Nikdy Nebydli U Hřbitova)

V tom slyšel hodně hlasité dupání, které se stále a stále přibližovalo k němu. V rychlosti nevěděl, kam má utéct, tak se rychle rozběhl směrem do koupelny. Neuvědomil si ale, že právě z koupelny se před pár minutami ozval nějaký tajemný zvuk. Vběhl rychle do koupelny a zavřel za sebou dveře. Otočil se a viděl strašný bordel. Vše bylo rozbité, ale nejdivnější a nejstrašidelnější z toho bylo, že byly na zdi krvavé otisky rukou. Pomalu se k těm otiskům přibližoval. Když tu najednou si vrazil do chodidla velký střep, který si rázem rychle vytáhl i přes bolest. V zápětí to ale začalo silně krváčet. A k tomu něco začalo bušit do dveří. A z toho omdlel. Když byl v bezvědomí, měl vidění: Byl na louce, kolem něj byl černě tmavý les. To místo mu přišlo povědomé. Zaměřil se na jeden strom, ale najednou zpoza stromu na něj něco vykouklo. Chvilí se to podivné stvoření na něj dívalo. V tom to na něj vyběhlo. Běželo to strašnou rychlostí přímo k Petrovi. Strachem začal křičet. Když to monstrum stálo přímo u něho, začalo ho trhat na kusy.....

Když se Petrova máma vrátila domů, bylo tam podezřelé ticho. Vešla do koupelny, byl tam bordel jak v tanku, ale i přes to všechno viděla všude kusy těla svého syna. To podivné místo bylo předešlým místem Bohnického ústavního hřbitova!?!

Kateřina Ambrozková

BÁSNÍČKA PRO ZLEPŠENÍ DNE

Mikuláš Haška

Naše rodina je jedna velká lavina.
Každou chvíli s rodinou přemýšlím
nad hodinou dlouhou jako les,
jedu na kole a žádná mez, všude
jenom smrky, buky, nikde žádný
konec. Rodina je jako les, nikdy
nekončící mladý les. Medvědi jsou
krásná zvěř.



RECEPT

PŘÍSADY:

- 30 gramů mouky (3 polévkové lžíce)
- 25 gramů krystalového cukru (2 polévkové lžíce)
- 7 gramů neslazeného kakaového prášku (1 pol. lžíce)
- špetka jemné soli
- 1 vejce
- 45 mililitrů plnotučného mléka (3 polévkové lžíce)
- 15 mililitrů rostlinného oleje (1 polévková lžíce)
- 2,5 ml vanilkového extraktu
- 25 gramů polosladkých, mléčných nebo bílých čokoládových lupínků (2 polévkové lžíce), plus další na ozdobu
- 1,2g kypřící prášek

POSTUP:

Ve velkém hrnku prošlehejte mouku, cukr, kakaový prášek a sůl.

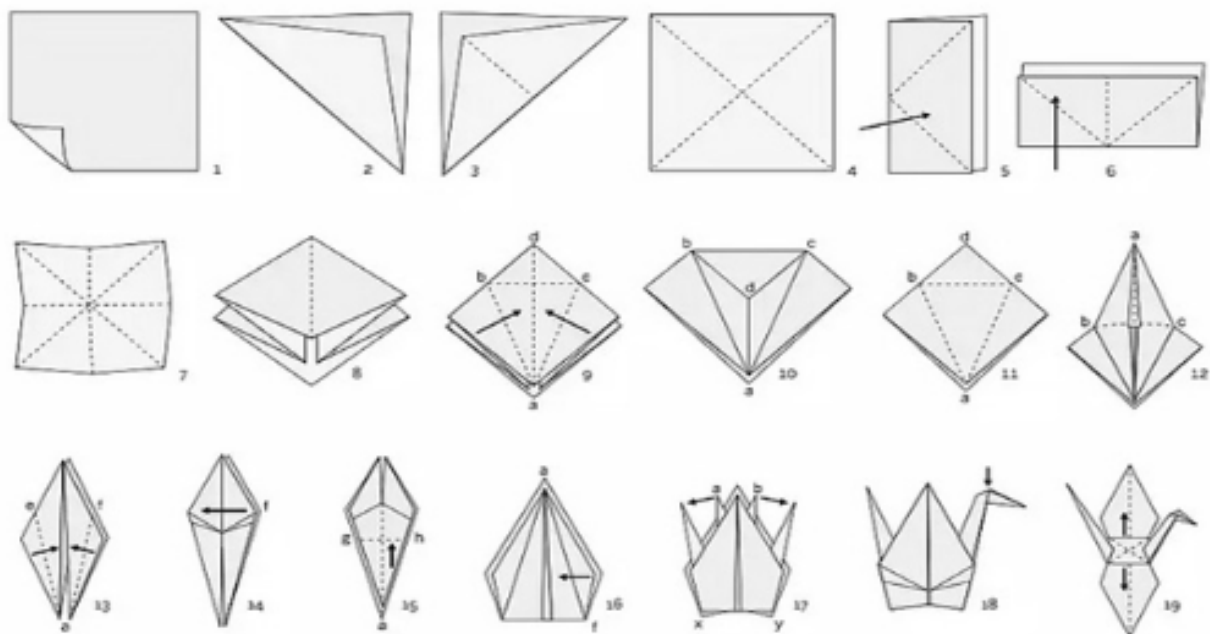
Rozšleháme vejce, následně mléko, rostlinný olej a vanilkový extrakt.

Vmíchejte čokoládové lupínky.

Mikrovlnná trouba na vysoký výkon po dobu 60 sekund. Pokud je to nutné, pokračujte v mikrovlnné troubě v 15sekundových krocích, dokud nebude koláč nafouknutý. (Dortík se po ochlazení propadne zpět do hrnku.) Podle potřeby ozdobte dalšími kousky čokolády.

SKLÁDÁME ORIGAMI

Máme tu opět školní noviny, tak jsem si řekl, že vám udělám origami s návodem. Vždy jsem obdivoval tyto skládanky, a když to tak moc obdivuji, tak jsem si řekl, že se s vámi chci podělit o tenhle nápad. A jo, já jsem vám to neřekl, ale budeme vyrábět ptáka jeřába. Tak pojďme na to:



Maxmilián Koník

SPORTOVNÍ ODPOLEDNE

Sportovní odpoledne bylo dne 20.11.2024. Osmáci pro všechny připravili zábavné aktivity s novými pomůckami, ty zakoupili z projektu EXTRA TŘÍDA, a na stanovištích vysvětlovali co a jak. Účastníci mohli cvičit na šesti stanovištích, za mě bylo nejlepší stanoviště s plastovým žebříkem, nejobtížnější bylo pro mě trefit se diskem do láhve. Na akci přišly děti ze školní družiny i někteří jednotlivci, kteří byli na nové pomůcky zvědaví a nechtěli čekat na tělocvik. Přidali se i dospělí, například pan ředitel vyzkoušel balanční desku a docela mu to šlo. Doporučen byl sportovní oděv a obutí. Odpoledne si určitě všichni užili.

3 FOTKY ZE SPORTOVNÍHO ODPOLEDNE



Text odstavce



DÝŇOVÉ KOŠÍČKY

ALEŠE KUGLERA

Suché přísady

2 hrnky (380 g) hladké mouky

2 zarovnané lžičky (6 g) prášku do pečiva

1 špetka jedlé sody

1 špetka mletého muškátového oříšku

1 špetka mletého hřebíčku

1 vrchovatá lžička mleté skořice

1 špetka soli

60 g sekaných vlašských (pekanových) ořechů

60 g sekané hořké čokolády

Mokrý přísady

$\frac{3}{4}$ hrnku (260 g) dýňového pyré

2 vejce

120 g rozpuštěného másla

3 lžíce zakysané smetany

150 ml mléka

2 lžíce rumu

$\frac{1}{2}$ hrnku (160 g) krupicového cukru

$\frac{1}{4}$ hrnku (80 g) hnědého krupicového cukru

trocha pravé vanilky (vanilkový cukr)

kůra z jednoho citronu

Na krém

200 g mascarpone

200 ml smetany ke šlehání 33%

80 g mletého cukru

kůra z jednoho citronu

trocha pravé vanilky

+ přízdoba dle fantazie

- troubu si předehřejeme na 180°C. Smícháme si zvlášť suché a mokré přísady (cukr se v tomto případě řadí do mokrých přísad), mokré přísady šleháme metličkou nebo elektrickým mixérem do spojení. Obě připravené směsi rychle spojíme stěrkou dohromady. Těsto rozdělíme do papírových košíčků do $\frac{3}{4}$ jejich výšky a pečeme cca 35 - 40 min. Dáme vychladnout na mřížku.
- mascarpone protlačíme přes jemné síto a poté vyšleháme, následně přidáme ostatní suroviny a vše šleháme na střední rychlost cca 4 min. do zhoustnutí. Je nutné hlídat hustotu, aby se smetana nepřeshlehala. Ihned plníme do sáčku s ozdobnou trezírovací špičkou a zdobíme vychladlé košíčky.



HÁDANKOV TIP

Maxmilián Koník

1. Čemu se přezdívá oranžová koule, kterou vyřezáváme?
2. Co znamená Hádankovtip?
3. Co je na obrázku?



4. Co znamená v Češtině candy?
5. Co to je? V Angličtině?



PĚKNĚ, PEŤO!

Maxmilián Koník

Ten obrázek je moc pěkný, že ano?! Víš, kdo je Peťa? Ne? No ok, tak ti to řeknu, je to prvňáček, Petra Adámková. Říkal jsem si, že bych se mohl zeptat, jak dlouho to dělala. Zkuste si tipnout, jak dlouho to dělala. Já si myslím, že to dělala alespoň 1 hodinu. Tohle nezvládnu možná ani já! Proč si vybrala zrovna jednorožce, zkuste si tipnout.



