

Obsah

Školáček

říjen 2020

leden 2021





OBSAH

Vzpomínka na Vánoce

Vánoce doma.....

Svět psů

O našem pejskovi.....

Canisterapie.....

Gastronomie

Top 5 nejdražších jídel světa.....

Covid – 19

Koronavirová móda.....

Sport

Závod v lyžování.....

Zábava

Křížovka.....

akce

Rallye Český Krumlov.....

Valentýn

Recept: Valentýnský dort.....

MILÍ ČTENÁŘI,

**PO DLOUHÉ DOBĚ VÁS OPĚT VÍTÁME NA STRÁNKÁCH NAŠEHO
ČASOPISU.**

**DLOUHÁ PAUZA, ZPŮSOBENÁ ZVLÁŠTNÍ COVIDOVOU DOBOU
ZPŮSOBILA, ŽE JSME NEMOHLI ČASOPIS VÝDÁVAT.**

MÝ JSME TO VŠAK NEVZDALI!

**JSME ZPĚT,
PŘIPRAVENI PŘINÁŠET VÁM OPĚT SPOUSTU ZAJÍMAVOSTÍ A
ZÁBAVY.**

POHODLNĚ SE USAĎTE A PUSŤTE SE DO ČTENÍ.



H₂O

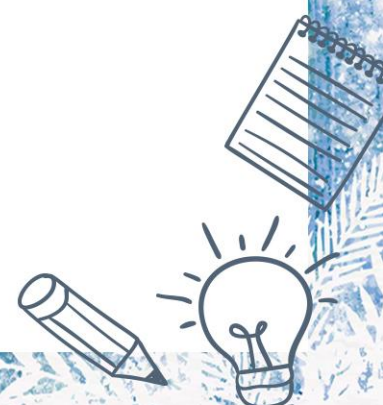
Vzpomínka na Vánoce

Vánoce v Kamenné



Byli jsme venku s Denisou a Simonou a Dominikem a Milíkem a zapalovali jsme prskavky. Hráli jsme na babu, pak jsme šli domů a čekali jsme na Ježíška. A pak jsme šli domů, jedli jsme řízky a salát. Pod stromečkem jsme měli dárky, já jsem dostal hodně dárků. Pistol, mýdlo, tablet, ponožky, slipy, kopačky.

Jindra Příhoda





Svět psů



O našem pejskovi



To je náš Čert.

Má rád maso. Je mu 9let. Doma si s námi hraje. Chodíme spolu ven do parku. Nemá rád kočky pořád je honí. Ještě, než jdu spát, tak jdu s ním ven do parku. Večer se mnou spí v posteli.

Jindra Příhoda



Canisterapie

Canisterapie je název pro metodu pozitivního přístupu se psem a člověkem. Tato canisterapie pomáhá u sluchově a mentálně postižených dětí. A dětem v jiném světě, ale na tom vůbec nezáleží a pomáhá to všem malým, velkým i starým.

Otázky

Od kdy je dobrý začít chodit s pejskem?

Od 2 měsíců až do 8 let.

Jak starý musí být páníček, aby mohl cvičit psa?

Nejméně 16let ale do zkoušek musí být 18 let.

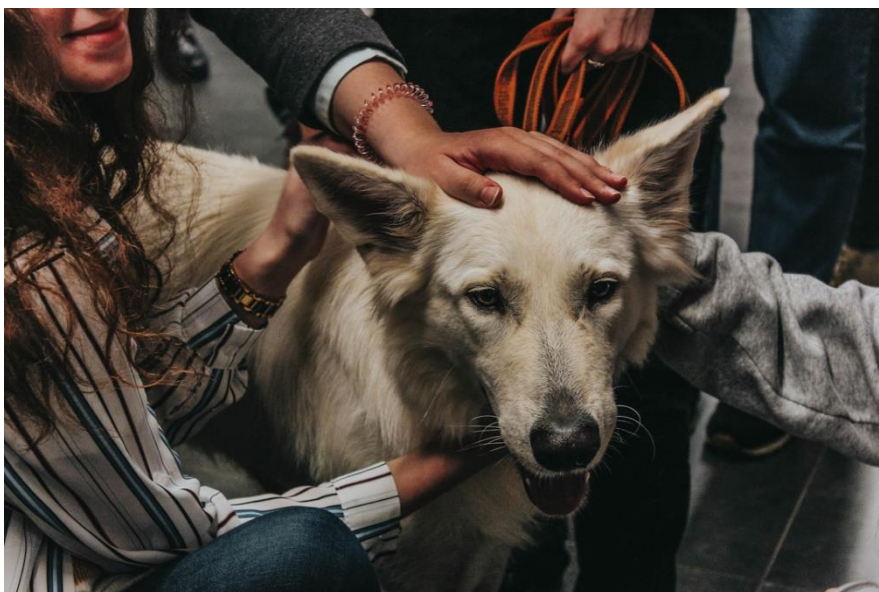
Jak dlouho trvá výcvik?

Rok a půl nebo dva roky.

Kolik stojí výcvik?

Výcvik nestojí nic ale zkouška 3000 Kč.

Miroslava Pikartová



Gastronomie

TOP 5 nejdražších jídel světa

5.místo – Meloun Yubary

Cena jednoho melounu je přibližně 550 000 Kč tyto melouny jsou pěstovány na japonském ostrově. Říká se o nich, že jsou nejsladší a nejšťavnatější na světě. Tyto melouny jsou tak vzácné že se za rok prodají jen něco málo přes 100 kusu.



4.místo – zmrzlina The Frrozen Haute Chocolate

Cena jedné zmrzliny je 600 000 Kč. Servíruje se v krystalovém poháru, dezert dokonce obsahuje diamantový náhrdelník. 28 druhů čokolády a na vrchu je posypána jedlím zlatým práškem.



3.místo – Íránský kaviar Almas

Cena jednoho kusu je 750 000 Kč. Vyrábí se totiž pouze ze 100 let starých jeseterů beluga. Prodává se v zlaté plechovce a koupit si ho můžete u londýnského luxusního prodejce Caviar House & Prunier.





2.místo – Pudink Lindeth Howe

Cena jednoho dezertu je 820 000 Kč. Údajně je to nejdražší dezert světa vyrábí se z vzácné belgické čokolády a drahého kaviáru nechybí jedlí papír z diamantovým prstenem



1.místo – bílý lanýž z Alby Cena za jeden kilogram je v přepočtu 100 000kč. Ten největší se prodal za 3 500 000 Kč. Houbu nelze možné pěstovat proto je její hledání velmi náročné Cvičí se psy nebo prasata, u nás je možné najít černé lanýže ale jsou chráněné zákonem a její sběr je za pokutu 10 000 Kč.



Tereza Novotná



Covid-19

Koronavirova moda



Dnešní móda bude o ochraně.

Ze všeho nejvíce používejte roušky, a rukavice a nejlepší bude když si vezmete i nějaké brýle,

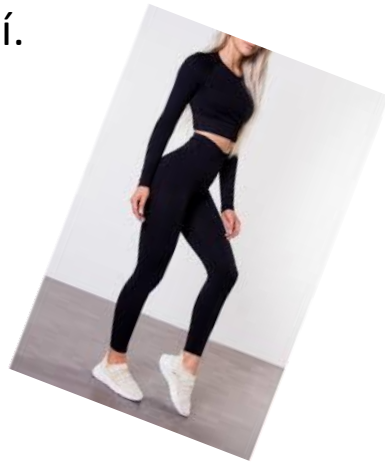


a nějakou dezinfekci.





A teď jdeme na oblečení.



Záleží i na dětech



Tak doufám, že budete dodržovat hygienu, děkuji a zase jindy.

Eliška V.



Sport

závod v LYŽOVÁNÍ

KDY? 1. března 2021

KDO? 7tř. 8tř. 9tř.

Alex, Filip, Eliška, Ivona, Patrik, Kuba, Dan, Štefan

KDE? město Lipno

TĚŠÍM SE

Alex Bikar



H₂O



Křížovky Zábava

Německá křížovka: Dny v týdnu

Deutsches Kreuzworträtsel: Tage der Woche

M	O	N	T	A	G	Q	S	S	D
O	I	W	K	L	I	F	O	A	I
R	O	T	V	H	R	S	N	M	E
G	P	Y	T	E	D	P	N	S	N
E	L	S	I	W	B	L	T	T	S
N	H	T	Z	J	O	J	A	A	T
Y	A	G	D	A	M	C	G	G	A
G	P	H	E	U	T	E	H	E	G
D	O	N	N	E	R	S	T	A	G

Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag,
Sonntag, Heute, Morgen.

Překlad: Pondělí, Úterý, Středa, Čtvrtek, Pátek, Sobota, Neděle,
Dneska, Zítřka.

Christina Jurášová

HÁDANKY:

Jedna hlavička,
jedna nožička.
Hlavička když zčervená,
konec nožky znamená.

aklapáz



Maličké zvířátko
je tahle čiperka,
větvičku přeskočí
i když je nevelká.

akrev

Lukáš Melounek



AKCE

TIPY NA VÝLET

Vesnice **Purkarec** (německy *Burgholz*) leží osm kilometrů severně od Hluboké nad Vltavou.

A na břehu řeky Vltavy. Nyní je na řece Vltavě vybudována přehrada Hněvkovice. Slouží pro jadernou elektrárnu Temelín. Po Vltavě se plavilo dříví až do Prahy. V Purkarci je muzeum voroplavby. Nedaleko je zřícenina gotického loveckého hradu Karlův hrádek. Dostaneme se k němu po cyklostezce podél Vltavy. Je to krásná procházka nebo projížďka.

Do Purkarce je možné si vyjet buď na kole po cyklostezce nebo lodí z Hluboké nad Vltavou.

Plavba lodí je krásným údolím Vltavy.

PŮLKA OBCE JE POD VODOU PŘEHRADY



Lukáš Melounek

48. Rallye Český Krumlov | 21. – 22. 5. 2021

RALLYE
ČESKÝ KRUMLOV
SINCE 1971

www.rallyekrumlov.cz

Od roku 1971, kdy se v Českém Krumlově uskutečnil historicky první ročník rallye, uplyne půlstoletí. Naším cílem je v této neuvěřitelné tradici pokračovat a nabídnout posádkám i fanouškům soutěž v takové kvalitě, na kterou jsou zvyklí. Organizovat ji za každou cenu v omezené podobě v průběhu sychravého listopadu a tím možná ohrozit její budoucnost opravdu nechceme. Uděláme proto maximum, abychom se všichni potkali 21. května 2021 na startu 48. Rallye Český Krumlov!

Organizační tým Rallye Český Krumlov.

Autor příspěvku: Dominik Rojka



VALENTÝN

Srdce z lásky

Vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny. Máslo utřeme s rozpuštěnou čokoládou a vmícháme do vaječné pěny. Nakonec zlehka vmícháme prosátou mouku s kypřícím práškem.

2

Hmotou naplníme formu ve tvaru srdce vymazanou tukem a vysypanou hrubou moukou. Pečeme v troubě předehřáté na 170°C asi 40 minut. Po upečení necháme korpus vychladnout ve formě. Mascarpone smícháme s cukrem, vyšlehanou smetanou, ochutíme likérem a kajenským pepřem.

3

Náplň rozetřeme na korpus ve formě a dáme do chladničky ztuhnout. Dortové želé připravíme podle návodu na obalu. Polovinu obarvíme červenou barvou, rozlijeme na tácek s okrajem na vrstvu silnou asi 3 mm a uložíme do chladničky. Po ztuhnutí vykrájíme z červeného želé různě velká srdíčka a rozložíme je na jednu polovinu dortu. Na druhou polovinu naskládáme očištěné, na plátky nakrájené jahody. Zbylé čiré želé rozehrějeme a přelijeme jím povrch dortu. Dort uložíme do chladničky.

4

Po ztuhnutí sejmem formu a strany dortu případně ozdobíme červenými srdíčky.



Eliška.V