



J
E
S
E
N
N
E
Č
I
S
L
O

Obrázok 1: autor Dávid Pavelčík

Na úvod...

Milí moji spolužiaci,

dovoľte, aby som vám predstavila nové číslo časopisu Fatranček.

Leto bolo horúce a naozaj veľmi krásne. Verím, že ste si prázdniny užili naplno.

Zavítala k nám jeseň... Jeseň je nádherné ročné obdobie, v ktorom sa hrá príroda s farbami, ale taktiež s oblohou. Z jesene máme krásne úžitky, ktoré sa dajú použiť ako materiály pre rôzne jesenné dekorácie. S touto témou sa budeme zaoberať aj v dnešnom čísle.

V tomto čísle sa na vás môžu zaujať rubriky: Vtipy, Maľovanky, Potulky po Slovensku, Tvorivé pero, Stránky plné zábavy, Zajalo nás, Ospravedlnenka, Jesenné recepty, Viete, že... V závere sa dozviete, kto je členom Redakčnej rady tento školský rok.

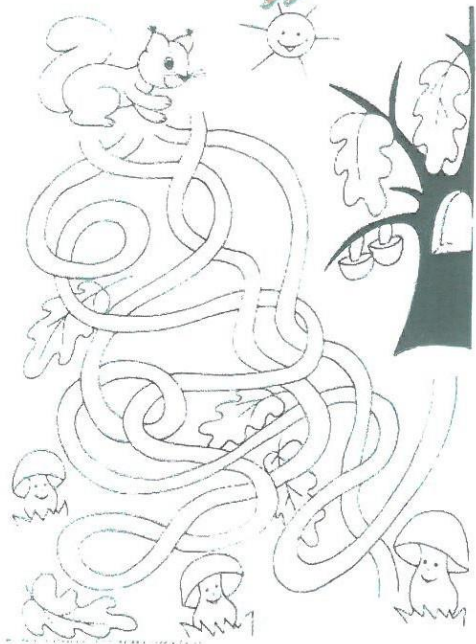
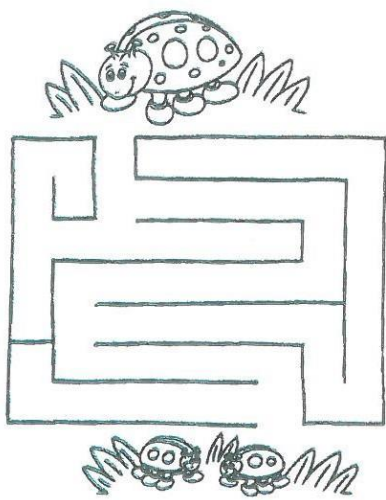
Tak sa pohodlne usad'te a nechajte sa unášať stranami plných kreatívnosti a zaujímavostí.

Majka





Stránky plné zábavy



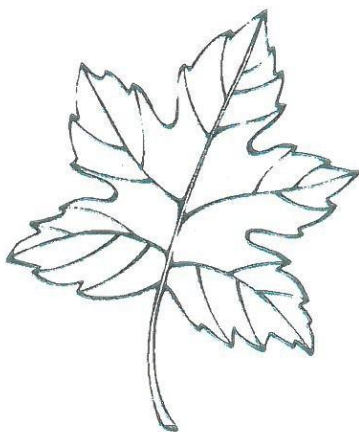
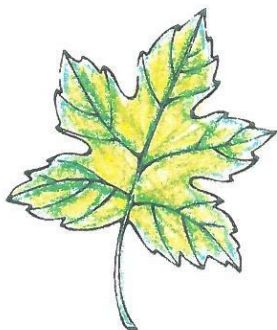
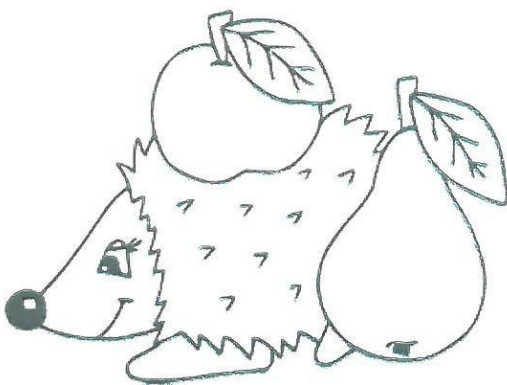
OSEMSMEROVKA

S	E	P	T	E	M	B	E	R	Š
M	S	O	M	A	A	L	O	K	Š
E	T	K	A	K	Í	Š	O	K	R
S	R	N	D	J	R	K	D	Z	E
I	O	L	E	A	A	N	E	I	B
A	M	S	T	I	Á	B	Ň	M	Ó
C	E	E	I	T	S	Í	L	A	T
Ň	H	R	U	Š	K	A	D	K	K
A	R	E	B	M	E	V	O	N	O

DEŇ, DETI, HRUŠKA
 JABLKO, JESEŇ, KOŠÍK,
 LÍSTIE, MESAČ,
 NOVEMBER, OKTÓBER
 SEPTEMBER, SLNKO,
 STROM, ŠKD, ŠKOLA,
 TMA, ZIMA.



Vymaluj podľa predlohy 😊



Patrik

Tvorivé pero

Zelená škola, zdravá výživa volá!

Všetci majú radi jablko,
obl'ubuje ho aj Romanko.
Ovocie obsahuje vitamíny,
sú to zdravé potraviny.

Šťavnatá je sladká hruška,
sadne si na ňu aj muška.
Zdravá je tiež mandarínka,
jej vôňu mi pripomína Darinka.

Laura by len jedla špenátové
prívarky,
sú zdravšie ako mastné
chrumky.

Brokolicu má rád Samo,
s tým súhlasí aj druhák Jano.

Mrkva mi zlepšuje zrak
a je to tak!

My sme zelená škola,
zelenina a ovocie nás volá.

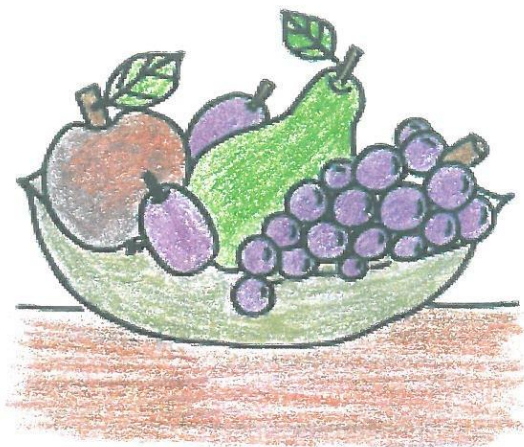
Laura, Roman, Samo, Nikola (3.A/3.E)



Obrázok 2 Dávid Pavelčík

Ovocie a zelenina

Kamarát má rád hrušky
a Janko má rád halušky.
Keď chceš zdravo žiť,
musíš veľa vody piť.



Na desiatu miesto chleba,
mrkvu nám vždy treba.
Ovocie je zdravé, veru,
zeleninu si dáme na večeru.

Darinka, Peťa, Lenka, Patrik
(3.A/3.D)

Jeseň

V jeseni je všetko inak,
Vlečie sa to ako slimák.
Veveričky zbierajú orechy,
robia v lese neplechy.



Obrázok 3 Roman MOhylák

Gaštany nám padajú,
deti ich s radosťou zbierajú.

Zvieratá sa plašia,
o to je táto jeseň krajšia.

V jeseni je riadna zima,
radšej by sme odcestovali do Ríma.

Obdobie sa nám mení,
Nastavajú veľké zmeny.

Ingrid, Veronika, Janka, Diana, Gabika (2.A, 2.B)

Jesenný čas

Keď nám lístie opadáva,
jeseň sa nám už ozýva.

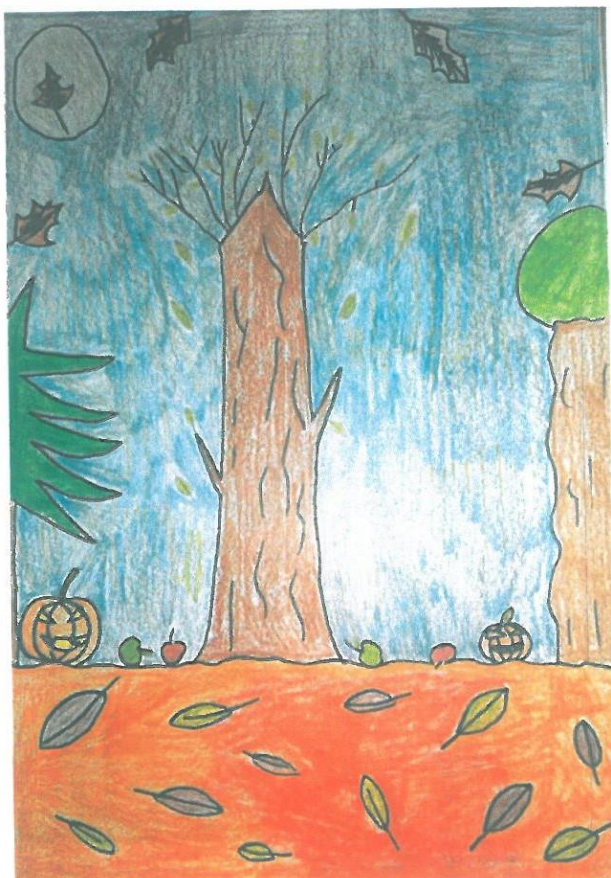
Gaštany padajú zo stromov,
deti si ich berú domov.

Zo stromov padajú slivky,
po lúke behajú srnky.

Plný košík ovocia máme,
dobrým ľuďom ho rozdáme.

Kristína, Roman, Žaneta,
Tatiana, Pamela (2.B, 2.A)

Spísal Martin



Obrázok 4 Natália Nosková

Zaujalo nás

Aj v našej škole sa študenti SOŠ učia rôzne techniky. V predmete estetika a aranžovanie sa žiaci venovali výtvarnej technike, ktorá nesie názov asambláž. Viete čo je to asambláž? Prečítajte si článok a dozviete sa viac.

Asambláž (francúzska *montáž*) je umelecká technika, ktorá dáva dvojrozmernému obrazu tretiu priestorovú dimenziu. Dalo by sa povedať, že je to trojrozmerný ekvivalent koláže.

Plocha obrazu je nielen maľovaná, ale je tiež fixovaná rôznymi technologickými postupmi inými predmetmi alebo ich časťami.

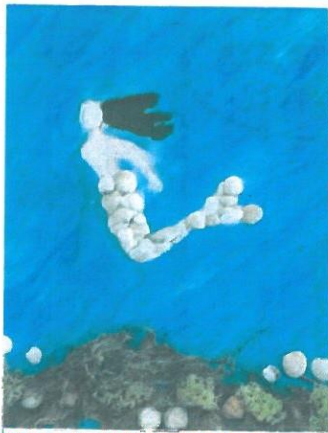


Obrázok 5 Dávid Pavelčík

Asambláž je dielo vytvorené spojením rôznych predmetov a materiálov, trojrozmerná verzia koláže.

Pozrite si tvorbu našich spolužiakov.

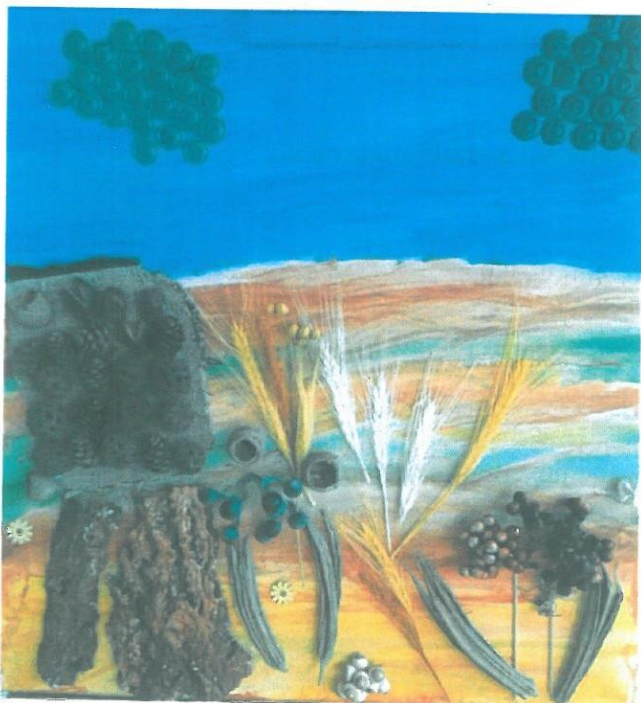
Majka a Dávid



Obrázok 6 Mária Cabajová



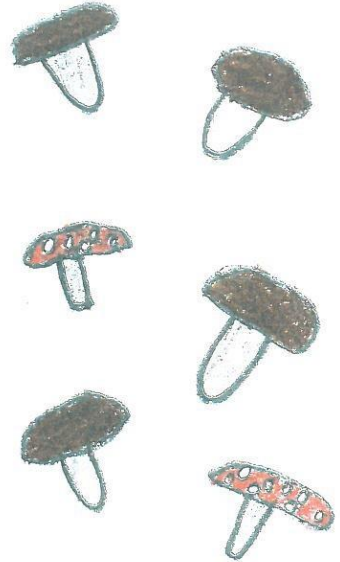
Obrázok 7 Alžbeta Gašpieriková



Obrázok 8 Simona Mižeková



Vtipy



Príde ráno do pekárne chlapec a vraví predavačke:

- 10 rohlíkov.

Predavačka:

- A čarovné slovko by si nevedel.

Chlapec:

- Čo som ja pre vás nejaký Harry Potter? Abraka dabraka naval mi rohlíky.

Synček ukazuje vysvedčenie a matka mu hovorí:

- No, syn môj, to vysvedčenie nie je najkrajšie!

- Ale mama, - hovorí syn, - vysvedčenie predsa písal pán učiteľ a nie ja!

Charlotte

Jesenné recepty

Pošírovanie je spôsob úpravy jedla, kedy sa suroviny pripravujú pod bodom varu a tekutina môže byť rôzne ochutená. Teda “varíme” ich pri teplote 80-95°C. Ide o šetrnejší spôsob úpravy. Dnes mám pre vás ovocný recept na pošírované hrušky. Takýmto jemným varením pripravíme z hrušky skvelý dezert. Pošírovať môžeme vo vode, v čaji, či víne.

Pošírované hrušky

- 4 hrušky
- 3 – 4 kúsky kardamónu
- 2 – 3 klinčeky
- 1 kúsok celej škorice
- 1 badian
- 1 -2 vrecká čaju rôznych druhov – zelený, čierny, roiboos.
- 1 – 2 PL cukru
- voda



Postup:

Do hrnca nalejeme vriacu vodu a vylúhujeme v nej čaj. Čajové vrecká vyberieme, prípadne pridáme škoricu, kardamón, badián, klinčenky a cukor. Vložíme olúpané hrušky, nakrájané na polovice a nechame na slabom ohni asi 20. minút. Hrušky sa nesmú variť. Skontrolujeme hrušky vidličkou, či už zmäkli a vyberieme ich. Tekutinu v rajnici privedieme do varu a necháme zhustnúť. Pošírované hrušky podávame ako dezert s vyšľahanou šľahačkou, ku ovsenej kaši, môžeme nimi ozdobiť jednoduchý koláčik.

Broňa

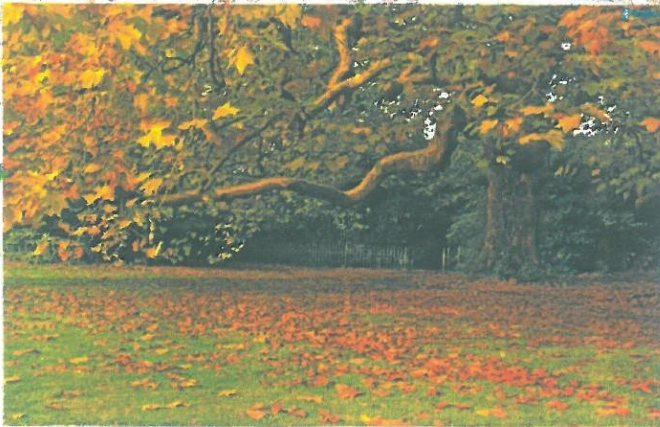


Ospravedlnenka

Nebude chýbať ani ospravedlnenka. Dobre ju využite!

Ospravedlnenka z Fatrančeka !

Prosím, ospravedlňte ma....., že som sa nepripravil/la na vyučovanie dňa z predmetu.....podpis vyučujúceho.....



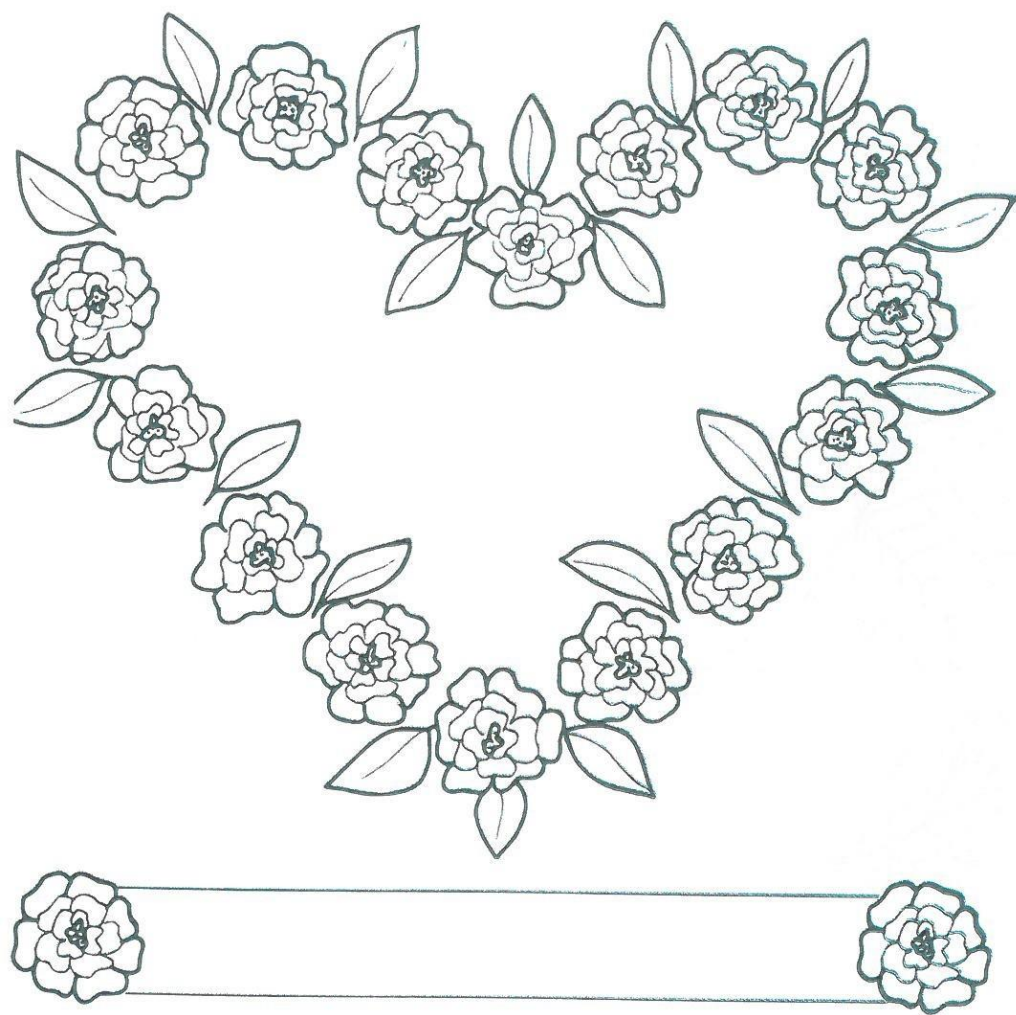
Ad'ka

Maľovanky



Vymaľuj si jesenné plody a vystrihni. Vytvor si venček, podľa predlohy na ďalšej strane a zaranžuj podľa seba a nalep.





Matej

Potulky po Slovensku



Gelnica

Na Slovensku máme veľa zaujímavých miest, obcí jednou z nich je aj Gelnica.

Vedeli ste, že: Gelnica je historické banské mesto nachádzajúce sa v prekrásnom prostredí Spišsko-gemerského Rudohoria na východe Slovenska. Mestom preteká rieka Hnilec, ktorá pramení pod Kráľovou hoľou. Leží v nadmorskej výške 375 m, ale okolité pásmo vrchov dosahuje výšku od 655 do 1030 m.

O histórii mesta Gelníc: Príchodom nemeckých kolonistov sa mesto rýchlo rozrástlo v mestský organizmus a v roku 1264 dostalo mestské právo od uhorského kráľa Bela IV. Počiatky baníctva v oblasti Gelnice spadajú do XIII. storočia. V dobe najväčšieho rozmachu baníctva (XIII. až XV. storočie) sa tu ťažila medená ruda, v menšom množstve zlato a striebro, ortuť, olovo a železná ruda. Gelnica ako stredisko hornouhorského baníctva mala pôvodne vlastné gelnické banské právo, v roku 1327 bolo Gelničanom nanútené štiavnické banské právo. V 2. polovici 19. storočia sa stalo klinčikárstvo a reťazárstvo v Gelnici najvýnosnejšou živnosťou a gelnické klince a reťaze boli známe v celom Uhorsku.

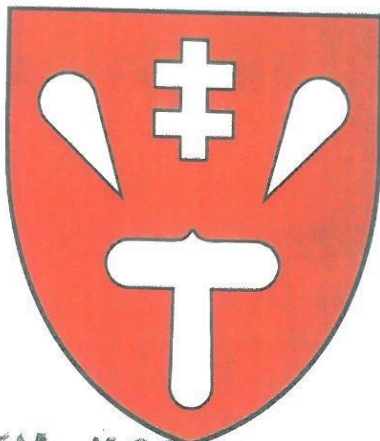
Historické pamiatky: Mesto Gelnica má svoju históriu zachytenú v bohatstve historických a prírodných pamiatok. Ku skvostom mesta patria Rímskokatolícky kostol Nanebovzatia Panny Márie zo 14. storočia, ruiny z niekdajšieho Gelnického hradu z 13. storočia, budova Baníckeho múzea v Gelnici z roku 1802, Evanjelický kostol z roku 1784 a kamenný most cez rieku Hnilec z 19. storočia.

Časti obce v Gelnici: Huta Matilda, Háj (osada Háj), Turzov (Turzovské kúpele), Slovenské Cechy, Legy, Huta Mária, Perlová dolina, Gelnica mesto.

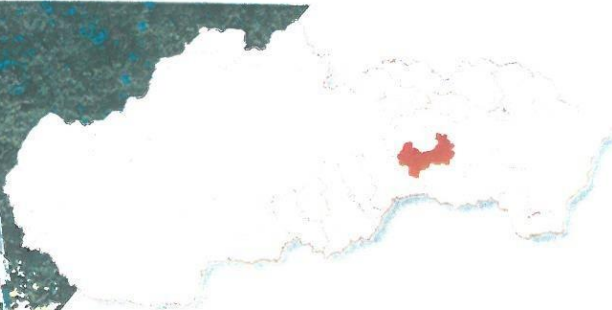
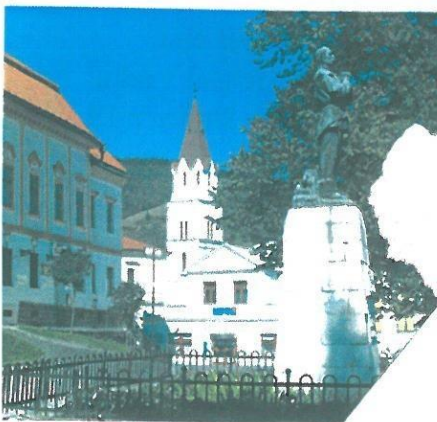


Martin

Znak



RÍMSKOKATOLÍCKY KOSTOL



Viete, že.....

Ekoznačka je pojem, používaný pre označovanie výrobkov a služieb, ktoré sú v priebehu celého životného cyklu šetrnejšie nie len k životnému prostrediu? Ich kvalita pritom zostáva na veľmi vysokej úrovni, čo zaručuje aj certifikát, ktorý ekoznačka získala. No nie každá značka zaručuje rovnakú kvalitu a štandard.

ZELENA
SKOLA

Ekoznačky zaručujúce nízky vplyv na životné prostredie a etické podmienky produkujúce u nás a vo svete:

SK

Touto značkou sa na Slovensku označujú rastlinné a živočíšne výrobky vyprodukované v ekologickom poľnohospodárstve, čiže BIO produkty (napr. obilie, zelenina, krmivá, vajcia, kurčatá) a BIO potraviny (napr. müsli, cestoviny, chlieb, čaje, maslo).



CZ

BIO produkty (napr. obilie, zelenina, krmivá, vajcia, kurčatá) a BIO potraviny (napr. müsli, cestoviny, chlieb, čaje, maslo) sa nazývajú Bio výrobky. Sú označené touto ekoznačkou a boli vyrobené alebo dovezené do Českej republiky a sú bez použitia umelých hnojív., pesticídov a s citlivým prístupom k zvieratám.



NAŠA REDAKČNÁ RADA

REDAKČNÁ RADA

Vydavateľ: Spojená škola internátna, Fatranská 3321/22, 01008 Žilina

Šéfredaktorka: Mária Cabajová

Ilustrátor: Dávid Pavelčík

Korektorka: Adriana Janurová

Fotograf: Marek Figlár

Fotoeditorka: Bronislava Hlásniková

Editorka: Natália Babšková, Zuzana Nadhájská

Naše rubriky

Na úvod: Majka Cabajová

Tvorivé okienko: Ingrid Uhlichová, Matej Pastva, Adriana Janurová

Viete, že... : Ingrid Uhlichová

Potulky po Slovensku: Martin Mišík

Stránky plné zábavy: Patrik Čerňan

Recepty: Bronislava Hlásniková

Zaujalo nás: Mária Cabajová, Dávid Pavelčík

Vtipy: Charlotte Hlaučová

Maľovanky: Matej Pastva

Tvorivé pero: Martin Mišík

Ospravedlňenka: Adriana Janurová