



BukoVINKY

Číslo 3 - 2019/2020

Milí čitatelia!

Už sú tu! Áno, už sú tu Vianoce. Vianoce, Vianoce, ticho sneží v nás, Vianoce , Vianoce konečne sú zas!!! Trblietajúce sa stromčeky v triedach sú neklamným vianočným znamením, naše návštevy vianočných trhov sú obľúbenou tradíciou, rozhovory o medovníčkoch, lineckých kolieskach vystriedali obyčajné témy debát a rozhovorov.

A tak nastal čas, želaní, prianí, blahoželaní. A tak si teda vzájomne zaželajme celá naša školská rodinka (pani učiteľky, páni učitelia, pani upratovačky, pani kuchárky, páni školníci, všetci ostatní pracovníci školy, všetci, úplne všetci) šťastné a veselé , spokojné, milé, plné darčekom, stretnutí, priateľov, rodiny, blízkych. Užite si vianočné prázdniny a dovolenky, oddýchnite si, vychutnajte si plnými dúškami chvíle radosti a pokoja.

Do nového roka vstúpte tou správnou nohou a držte sa!!!



Vaša redakcia BuKOVINIEK

Vianočné želania od redakcie:

Miška Šauličová: Želám všetkým krásne sviatky, veľa zdravia, radosti, veľa darčiekov.

Dorotka Závodská: Na Vianoce si želám , aby bola celá rodina spolu, aby sme boli zdraví, . Veľmi sa na Vianoce teším, teším sa na každú deň , lebo môžeme zažiť veľa zaujímavého. Mám rada vianočný stromček a každý, každú deň vianočný deň.

Zuzka Siváčková: Vianoce mám veľmi rada, všetkým želám veľa darčiekov, radosti, šťastia, lásky, porozumenia.

Soňa Škulová: Všetkým želám tie najkrajšie Vianoce, aké sa len dajú prežiť.

Ivko Dritomský: Želám všetkým krásne Vianoce, veľa darčiekov, radosti v rodinách.

Adamko Laurovič: Želám krásne Vianoce.



Spomienka na Mikuláša

Mikuláš je dedko starý,
vie on robiť veľké čary.

Nadelí ti radosti,
čižmu plnú sladkostí.

Mikuláš je kúzelník,
darčeky nám vykúzli.

Ale iba pre takých,
čo neboli cez rok zlí.

Príď, Mikuláš, príď aj k nám,
nemusíš však chodiť sám.

Vezmi si aj priateľov,
privíta vás celý dom!
Padá sniežik, vietor fúka,
Mikuláš nám dary núka.
Poďte, deti, detičky,
rozbaľte si balíčky.



Kto poslúchal mamku, ocka,
na každého darček počká.

Kto bol samá nezbeda,
tomu beda, prebeda.

Upratali sme si všetko,
čakáme ťa milý dedko.

Čakáme ťa Mikuláš,
kedy sa k nám zatúlaš.

Veríme, že v tvojej skrýši,
niečo dobré pre nás zvýši.

Už sme všetci zvedaví,
či sa tvoj koč zastaví.

Pod okienkom z večera,
ktosi ťuká - nazerá.

Biela brada až po pás,
jaj, veď je to Mikuláš!

SPOMIENKA NA MIKULÁŠA

Miki, Miki Mikuláš, čo nám dobré v dnešný deň dáš? Pre všetky dobré detičky veľa sladkostí do každej umytej čižmičky.

Spomínate si na Mikuláša? Navštívil so svojimi pomocníkmi všetky dobré deti široko-d'aleko. Nevynechal ani nás, žiakov zo Základnej školy Ivana Bukovčana. 1 aj 3.

A aby nezabudol na ani jedného žiačika, našu školu navštívili 6. decembra dokonca až traja Mikulášovia - **Jožko, Max a Maťo** - a veľká skupina anjelov a nezbedných čertíkov.

Bolo že to radosti! Deti Mikulášom recitovali, spievali a on všetkých odmeňoval spolu so svojimi anjelmi - rozdával sladkosti, usmieval sa a želal všetkým všetko len to najlepšie. Čerti sa snažili svojimi čiernymi tvármi a rinčaním hrubých reťazí vzbudiť strach a rešpekt, ale dobré deti sa nemuseli ničoho báť.

Radosť, smiech, veselosť sprevádzali všetkých v tento výnimočný deň a rozveselili všetky triedy celej školy.

Pripravila: redakcia



TICHÁ NOC



Ti - chá noc, sva - tá noc ja - la lid v bla - hý klid.
Dvé jen srd - cí tu v Bet - lé - mě bdí, hvěz - dy při svi - tu u jes - lí dlí,
v nichž ma - lé dě - řát - ko spí, v nichž ma - lé dě - řát - ko spí.



Recept na medovníky

Suroviny:

50 dkg hladkej múky
3 vajcia
1 dcl oleja
12,5 dkg medu
19 dkg práškového cukru
1 kávová lyžička mletej škorice
4 rozdrvené klinčeky
1 kávová lyžička sódy bikarbóny
1 vajíčko na potieranie
Vlašské orechy na zdobenie

Poznámka:

1 dkg = 10 g
1 dcl = 100 ml

Postup:

Všetky suroviny spolu vymiešame a vyhnetieme cesto. Cesto necháme odstáť pol hodinu. Cesto rozdelíme na 2 kusy. Vyvaľkáme 1. kus cesta na hrúbku 3 – 5 mm a formičkami vykrajujeme rôzne tvary. Poukladáme na plech, potrieme vyšľahaným vajíčkom, položíme na vrch vlašský orech a vložíme do teplovzdušnej rúry vyhriatej na 175 °C. Pečieme kým medovníčky nemajú zlatistú farbu približne 10 minút. Postup opakujeme, kým nespotrebujeme všetko cesto.

Dobrá chuť!

Adamko Laurovič, redakcia



SUPER CUKETOVÝ KOLÁČ - RECEPT

AUTOR ODPORÚČA !!!

SUROVINY:

2 hrnčeky postrúhanej cukety
1 hrnček oleja
1 hrnček mlieka
1 hrnček cukru
3 hrnčeky múky
1 lyžičku prášku do pečiva
1 lyžičku sódy bikarbóni
2 lyžice kakaa
1 balíček škoricového cukru

POSTUP:

Všetko zmiešame a vylejeme na plech.
Pečieme 40 minút.
Ozdobíme podľa vlastej chuti.

TIP AUTORA:

Po vychladnutí koláč natrieme džemom (najlepšie marhuľovým), polejeme čokoládou a polevu necháme vychladnúť

TAJOMSTVO AUTORA **PRÍSNE TAJNÉ!!!**

Možno vám (mne nie) príde cuketa nechutná, ale v skutočnosti ju tam nieje ani cítiť :-). Koláč chutí čokoládovo.

Autor: Ondrej Taragel, redakcia

MEDOVNÍKY

POTREBNÉ PRÍSADY:

600 g hladkej múky, 200g práškového cukru, 150g masla, 3 vajíčka, 6 PL medu, 1 ČL sóda bikarbóny, 1ČL mletej škorice, 1 ČL perníkového korenia, 2 PL kakaa. Maslo na vymastenie plechu a 1 vajíčko na potretie perníčkov. Na zdobenie môžeme použiť orechy, mandle, alebo sneh z bielkov.

POSTUP PRÍPRAVY

Všetko spolu spracujeme (nezľahnite sa, keď sa vám budú aj "uší" lepiť, to bude OK:-)).

Vyvalkáme cesto na hrúbku 3 mm a môžeme vykrajovať perníčky. Poukladáme ich na vymastený plech a pečieme v rúre 4-5 minút pri teplote 200°C. Keď perníčky vyberieme z rúry, ešte horúce ich treba potrieť rozšľahaným vajíčkom. Budú pekne lesklé. Po vychladnutí zdobíme vyšľahaným bielkom (bielok + cukru + pár kvapiek citrónu pre lesk). Tieto perníky sú hneď od začiatku mäkučké. Kakao urobí perníčky tmavšie a vynikne na nich zdobenie bielkom.

TIP: ja ich dávam do plechovej dózy a dávam medzi ne jablčko, ktoré po týždni vymením. Úžasná chuť perníkov i jablčka.



Pekné vianočné sviatky OD Lenky , redakcia

Vianočný recept

Vanilkové rožteky

potrebujeme :

300 g hladkej múky

40 g práškového cukru

200 g Palmarinu

100 g mletých orechov

1 žltok

100 g práškového cukru a 2 balíčky vanilkového cukru na obaľovanie.

postup: Preosiadu múku zmiešame s cukrom a pomletými orechami.

Pridáme žltok, postrúhaný stuhnutý Palmarin a vymiesime hladké cesto. Vypracované cesto nakrájame na viacero častí, urobíme šúľky, ktoré pokrájame na menšie kúsky.

Každý kúsok sformujeme do tvaru rožteka. Pečieme vo vyhriatej rúre. Ešte teplé rožteky obalíme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkovým cukrom. Mňam...



DOBRÚ CHUŤ od Zuzky Siváčkovej, redakcia



VIANOČNÁ

Na Vianoce, keď svet stíchne,
nech vám Božie dieťa vdýchne
pokoj, radosť a posilu,
nielen v túto svätú chvíľu,
ale taktiež v novom roku,
nech vás vedie v každom kroku.

MRÁZIK

Na okno nám mrázik kreslí,
Vianoce k nám pokoj vniesli,
pod stromčekom darček malý,
nech vám úsmev stále žiari.

ANJELICI

Anjelici z vločiek snehu robia bielu perinku,
aby dobre zohrievala milú svätú rodinku.
Najmä malé Jezuliatko uložené v jasličkách,
aby mu len sladké sničky spočinuli na očkách.

NOVINA

Počúvajte bratia, predivnú novinu,
anjeli spievajú v polnočnú hodinu.
Poďme, bratia, spolu, i kto dary nemá,
poberme sa všetci hneď do Betlehema.
Janko, ty si krpce dobre poobúvaj,
a ty, Kubo starý, gajdence nadúvaj!
Narodil sa náš Pán, narodil sa bača,
ktorý bude gazdom božieho salaša.



Vianočné

Na Vianoce sa všetci tešíme,
stromčeky si zdobíme.
Aby sme boli zdraví, šťastní to si želáme a do nového roku sa tešíme.

Vianočné darčeky tie sú asi naj
a pre celú rodinu sú jednoznačne fajn.

Na Ježiška sa tešíme
a darčeky si postupne rozbalíme.
Zaspievame si koledy
a majme sviatky plné dobrej nálady.

Na Vianoce večer,
sadneme si k spoločnému stolu a prežijeme
nádhernú vianočnú večeru.
Na večeru kapustnicu máme,
Kapa a šalát si potom spolu dáme.



Pripravila: Lenka, Miška, Zuzka, redakcia



Vianočný stromček

Pod vianočným stromčekom
poteší nás niekto milým darom.
Keď je sviatok vianočný
večer plný prekvapí a lásky je nekonečný.
Lásku, šťastie pokoj Vám,
každému radosť dám.

Pripravila: redakcia



Vianočné zamyslenie

Mám pocit, že súčasná moderná spoločnosť je akási cudzia, neúprimná, málo otvorená...

V našej slovnej zásobe sú slová, ktoré používame každý deň a nad ich významom vôbec nemá zmysel, aby sme sa zamýšľali. Používame ich tak nenútené, ako keď dýchame, jeme či rozprávame. Patria do našich úst ako žuvačka alebo cukrík.

Jedným z nich je slovo blízky. Je to prídavné meno, dá sa stupňovať, jeho protikladom je slovo ďaleký. Stará mama vravievala, že bližšia košeľa ako kabát a starý otec naopak, vraj pomaly ďalej zájdeš. Čo to malo spoločné s blízkym? Neviem.

Poznám blízke mesto, blízke okolie môjho paneláka, v blízkom čase ma čakajú prevratné zmeny v mojom živote. Ale mám aj blízkych príbuzných, ktorých názory sú mi niekedy blízke, ba mám aj blízkych priateľov a známych. Blízky bližší, najbližší. Znamená to menšiu vzdialenosť? Či menší časový úsek? Stačí sa k niekomu priblížiť a už mi je blízky? Pokiaľ moja pamäť siaha vždy som mal okolo seba ľudí, ktorých som úplne samozrejme považoval za svojich blízkych. Mama. Kto mi mohol byť bližší! Len čo som oči rozlepil na tomto svete, uvidel som jej milú tvár. Otec. Ten bol druhý v poradí a potom nasledovali babky, dedkovia, tety, strýkovia. Celý rodinný klan. Ich blízkosť vyplynula z rodinných pút a vzťahov. Ich stupeň blízkosti určovali rodinné väzby. Sme jednoducho rodina, a preto sme si blízki. Stretávame sa, pomáhame si, riešime všetky záležitosti s prívlastkom rodinné.

A čo ďalej? K mojej maličkosti sa približujú aj iní. Mám susedov, priateľov, spolužiakov, známych. Sú to moji blízki? Tu už nerozhodujú príbuzenské vzťahy, tu ich nahradili záležitosti úplne iné. Stupeň blízkosti sa odráža ako v zrkadle v úplne iných postojov. Veľmi dobre si rozmyslím, komu poviem, že je mi blízky.

A sú tu Vianoce. Dúfame, že si všetci budeme blízki. Verím tomu, že tento vianočný čas nás zblíži. A vy?

Pripravila: redakcia