

MAGIC NEWS





Verča S. Verča M. Vojta Izzy



Vzpomínání na školu

Vojta

V této škole jsme za pět let zažili opravdu hodně.

Byli jsme na spoustě akcí - návštěva muzeí, divadel apod. Škola v přírodě se zde konala každý rok. Byli jsme také na lyžáku a fotili jsme se. Byly zde také soutěže talentů v družině, spousty zábavných projektů a z důvodu COVIDU jsme zažili dokonce i výuku přes počítač. Různé akce nám zpříjemňovaly učení. COVID nám ho sice trochu zkomplikoval, ale i tak jsme se ve škole naučili spoustu nových a zajímavých věcí zábavnou formou. Přejeme vám, abyste si užili poslední vydání našeho časopisu, ale také konec školního roku, prázdniny a další školní rok.

Verča S.

Já si pamatuji, že jsme byli například v Mobilním planetáriu. Dále jsme měli každý rok Animánii. Také jsme byli v Západočeském muzeu, svíčkárně…. I když občas mělo být něco jinak, vždy jsme to zvládli. Měli jsme spoustu projektů a akcí, za které děkuji paním učitelkám a paní ředitelce. Přejeme vám, abyste si toho užili tolik, co my.



Zde je třeba fotka ze druhé třídy.

Verča M.

Já si pamatuji, že jsme byli v několika muzeích, v divadlech (například v *divadle ALFA*) a zažili jsme hodně dalších super akcí, a za to bych ráda poděkovala hlavně naší paní učitelce Romaně a všem ostatním paním učitelkám, a také paní ředitelce. Každý rok jsme jezdili na školu v přírodě, ale když jsme jet nemohli kvůli COVIDU, tak jsme si to další rok vynahradili. COVID nám vše zkomplikoval, ale pořád jsme koukali vpřed, nikdy **ne** zpět. Doufám, že i vy budete koukat vpřed a **ne** do minulosti. Užijte si zbytek roku a další roky ve škole Easy Start. **:)**

Řecké recepty

Jogurtový koláč s ořechy a rozinkami

Suroviny
máslo 250 g (změklé + trocha navíc na vymazání formy)
krupicový cukr 200 g
vejce 3 ks
mouka pšeničná hladká 400 g
kypřicí prášek do pečiva 2 ČL
jogurt řeckého typu 200 g + trocha navíc na podávání
vanilkový cukr 1 ČL (lze použít i vyškrábnutá semínka z 1/2 vanilkového lusku)
skořice mletá 1 ČL
hřebíček mletý 0,5 ČL
pomeranč 1 ks (šťáva a nastrouhaná kůra)
vlašské ořechy (nasekané) 100 g
rozinky 120 g
med k podávání

Postup

1. Ve velké míse vyšlehejte máslo s cukrem do nadýchané pěny. Postupně zašlehejte vejce. Po částech a na nižší otáčky zapracujte prosátou mouku s kypřicím práškem. Přidejte jogurt, vanilku, skořici, hřebíček a pomerančovou šťávu a kůru a dobře promíchejte.

2. Rozpalte troubu na 180°C. Smíchejte ořechy a rozinky. Dortovou formu o průměru 20 cm vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Polovinu těsta vlijte do formy, uhlaďte a posypte polovinou směsi ořechů a rozinek. Vlijte zbylé těsto a ozdobte druhou polovinou směsi.

3. Formu přesuňte do trouby a pečte 40 minut. Poté přikryjte povrch alobalem a pečte ještě 20–30 minut, dokud špejle zapíchnutá do středu koláče nevyjde suchá a těsto po stlačení prstem nepruží.

4. Nechte zchladnout na mřížce, teprve potom vyjměte z formy a nakrájejte na dílky. Podávejte s kopečkem jogurtu a zakápnuté medem.

Čokoládová bábovička

Suroviny

kakao holandského typu 80 g
moučkový cukr 150 g
vejce 2 ks
máslo (rozpuštěné) 100 g
sušenky 200 g (např. světlá esíčka, nalámaná na drobné kousky)
mandle plátky (nasekané) 50 g

Postup

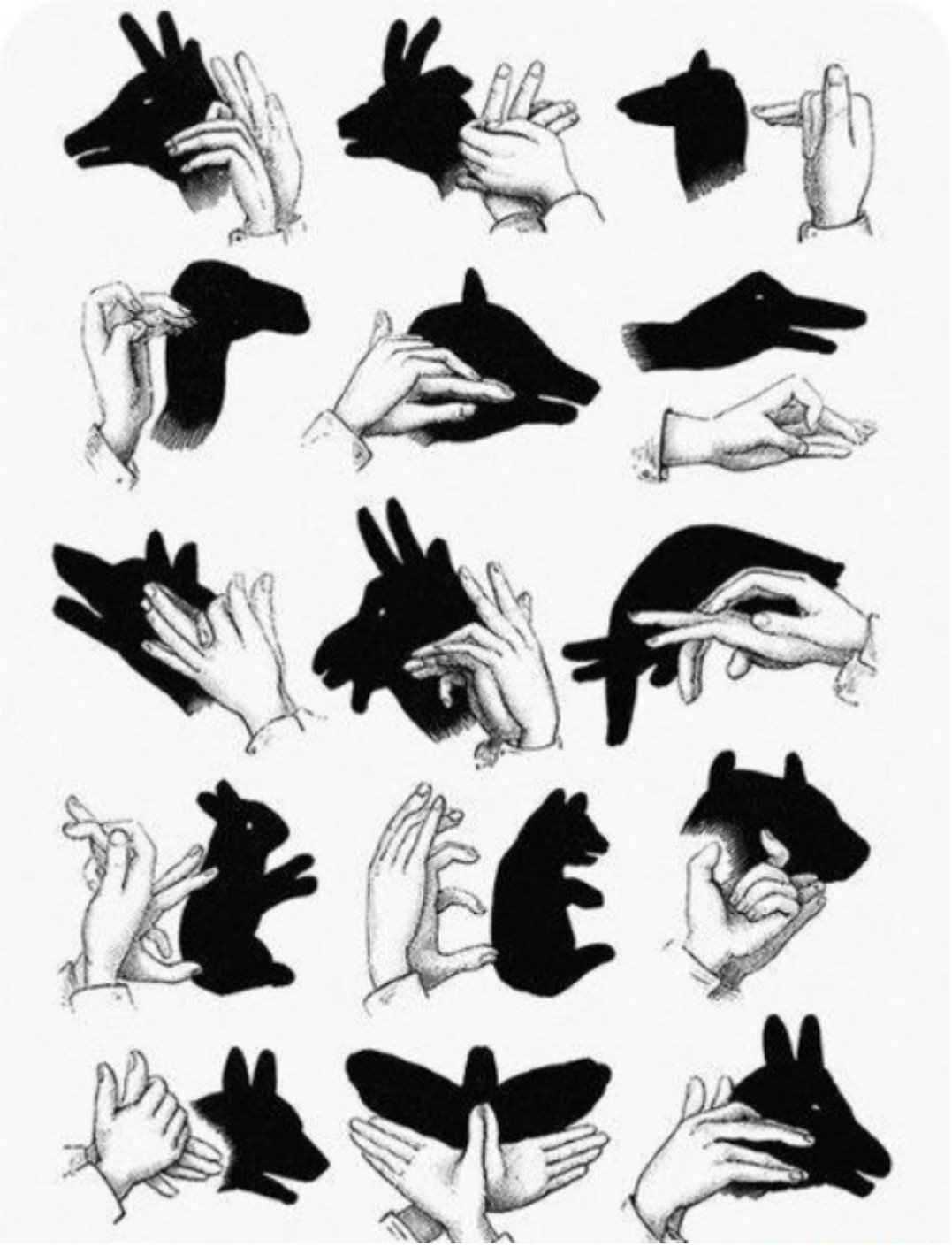
Kakao, cukr, vejce a máslo spolu utřete v misce. Do směsi pak opatrně vmíchejte kousky sušenek a mandlí.

Hmotu natlačte do báboviček vystlaných fólií na potraviny a dejte vychladit. Zabalte včetně formičky – a vznikne dvojdárek.



Soutěž pro 1. a 2. třídu

Toto jsou zvířátka z čínského stínového divadla. Vaším úkolem je naučit se 3 zvířátka nazpaměť. Své umění předveďte Verči S.



Soutěž pro 3. a 4. třídu

Vyřešte osmisměrku. Řešení choďte ukázat Verči S.

Jméno: _____



P	O	T	Á	P	Ě	N	Í	Z	K
P	R	Ž	P	L	A	V	K	Y	A
Á	T	Á	B	O	R	E	Ř	O	M
S	T	L	Z	V	Ý	L	E	T	A
O	T	P	K	D	O	C	Y	É	R
R	D	A	M	Ď	N	K	O	L	Á
E	Š	Í	N	U	K	I	O	O	D
Z	Č	E	L	Ý	R	B	N	L	I
E	L	S	D	A	R	H	R	Y	O
J	Y	Z	M	R	Z	L	I	N	A

PRÁZDNINY	KAMARÁDI	TÁBOR	POTÁPĚNÍ	PLÁŽ
HRAD	BRÝLE	STAN	ZMRZLINA	LOĎ
JEZERO	LÉTO	PLAVKY	KOLO	HRY
VÝLET	SLUNCE	MÍČ	MOŘE	

TAJENKA: _____

Pokus

Tento pokus bude o tom, že by se prázdná plechovka měla pohybovat, a to aniž byste se dotkli plechovky.
Tak pojďme na to!

Potřebné věci:
nafouklý balónek
prázdná plechovka

Postup:
Dáme si plechovku na zem. Vezmeme si balónek a otřeme si ho o vlasy. Balónek otočíme tak, aby strana, kterou jsme třeli o vlasy byla směrem k plechovce. Začněte s balónkem hýbat.

A je hotovo!

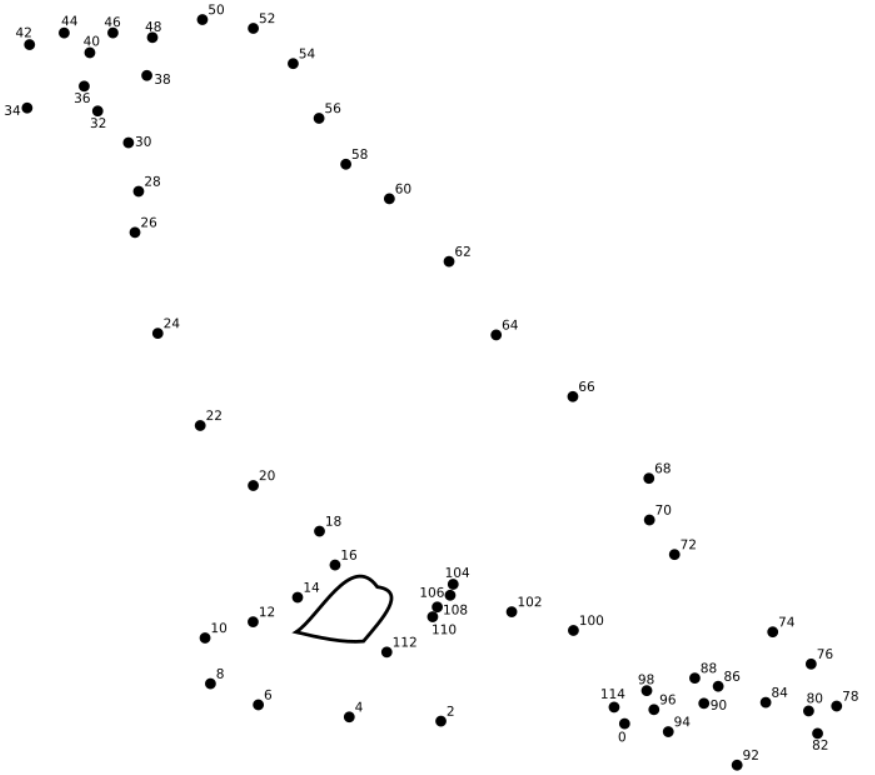


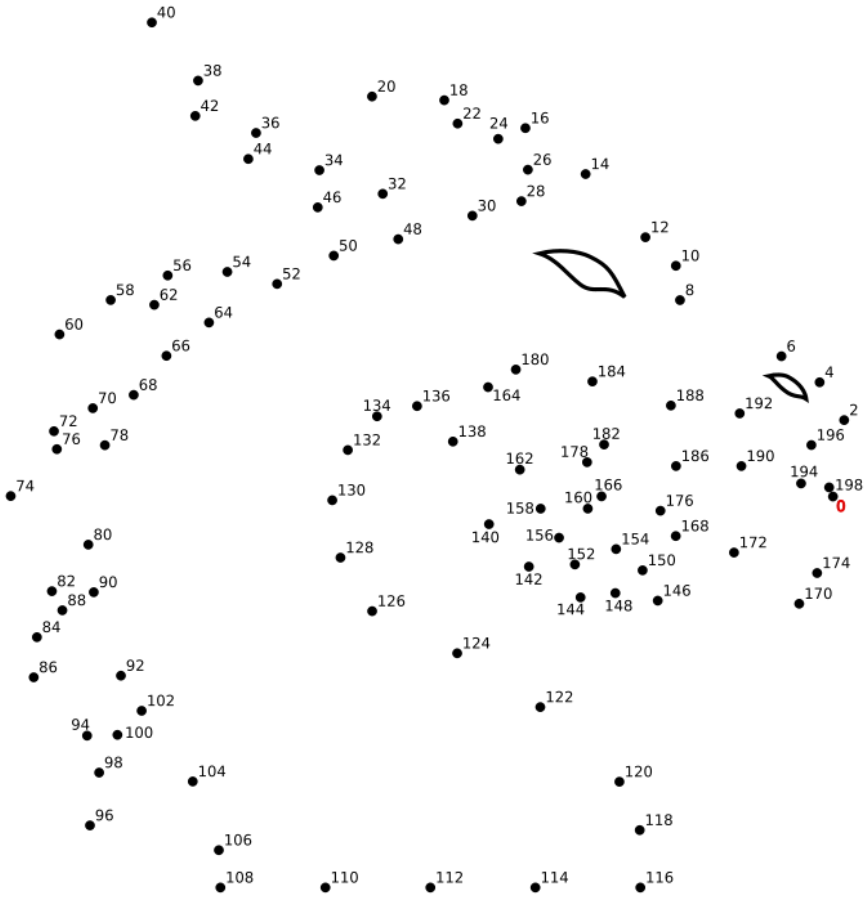
Omalovánky





Spojovačky


0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100 102 104 106 108 110 112 114


0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100 102 104 106 108 110 112 114 116 118 120 122 124 126 128 130 132 134 136 138 140 142 144 146 148 150 152 154 156 158 160 162 164 166 168 170 172 174 176 178 180 182 184 186 188 190 192 194 196 198

Vtipy

Jeden chameleon říká druhému: „Mě to tady už s tebou nebaví. Jdu pryč.“
Druhý řekne: „Počkej, já se změním.“

Malý Pepíček vidí poprvé v životě páva. Strašně se poleká a začne křičet:
„Pomóc, babí, ta slepice kvete!“

„Pomoz mi, někdo mi zpřeházel dny v kalendáři!“
„Jo, a kdy?“
„Uhm... zítra!“

„Mami, malý Honzík nemůže usnout. Mám mu něco zazpívat?“
„Ne, zatím ne. Nejdříve to s ním zkus po dobrém.“

Rozhovor u očního lékaře:
„Jaké písmeno vám ukazuji?“
„Kde jste?“

Hádanky

Jak se říká starému sněhulákovi?

Louže.

Víte, co můžete držet, aniž byste se toho dotkli?

Pusu.

Víte, jak pomocí vody získat světlo?

Stačí umýt okna.

Víte, která tři slova má nejraději žralok?

Muž přes palubu.

Víte, co dělá osel, když na něj svítí sluníčko?

stín

Každé ráno vesele, tahá lidi z postele. Za tu službu nevděčníci, hned ho klepnou po palici. Co je to?

budík

Když mne ubíráte, rostu. Když mi přidáváte, zmenšuji se. Kdo jsem?

jáma

Patří ti to, ale tvoji přátelé to používají víc než ty. Víš, co to je?

tvoje jméno

Mám města, ale ne domy. Mám hory, ale ne stromy. Mám řeky, ale ne ryby. Kdo jsem?

mapa

Poděkování

Moc děkujeme, že jste si četli naše časopisy. Také jste dělali naše soutěže a my jsme za to moc rádi. Tímto se s vámi loučíme a ještě jednou moc děkujeme.




Mystic of Kalevala