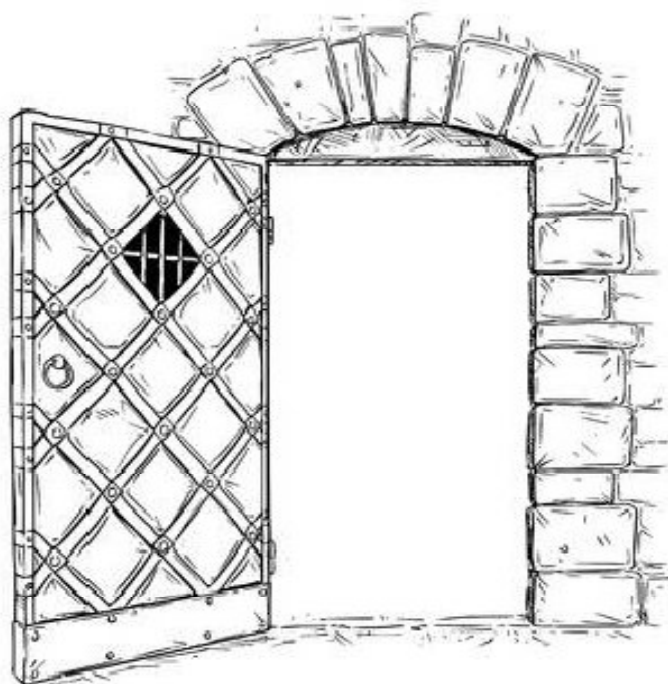


ZŠ Budatínska 61, Bratislava

Šk. rok 2018/2019

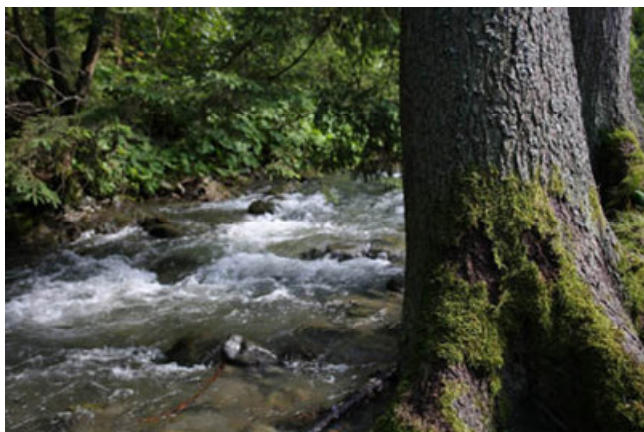
Školský časopis

BUDATÍNKO 2



Demänovská dolina

V Demänovskej doline sa mi páčilo. Bývala som v chate MIROSLAV. Okolo našej chaty tiekol potôčik DEMÄNOVKA. Prvé dva dni nám pršalo a potom sa už vyčásilo. Raz sme si ovlažili nohy v potôčiku DEMÄNOVKA. Každý večer sme išli do tej najlepšej reštaurácie. V tej reštaurácii mi veľmi chutilo. Vonku bol klavír. Zajačiky dokonca aj mačičky, dali sa hladkať. Každý večer sme zajačikom priniesli mrkvu a mačke šunku. Odporúčam ísť tam:).Ale cez zimu nie!



Liana Muka 4. 8



KIRIGAMI





*Vo 4.B bola vzácna návšteva, výtvarník
Karol Krčmár. Vytvárali sme papierové
vystrihovačky. Jarka Sabolová, tr. uč. 4.B*

ROZPRÁVKA

Kde bolo tam bolo , bol raz jeden psík.

Ten psík sa volal Punt'ó .Raz Punt'ó uvidel chlapca sedieť na ľadovej zemi .
Prišiel k nemu a zaštekal „Hav! Hav!“ Chlapec sa postavil

zo zeme a povedal: „ Prečo na mňa štekáš ?“

Punt'ó naňho pozrel smutnými očkami .

Chlapec nemohol odolať . A tak si ho zobral domov .

Chlapec rástol a Punt'ó s ním. A takto sa stali najlepšími kamarátmi.
Vystrájali pred domom, v parku, na záhrade u susedov, na ihrisku. Zažili
veľa príjemných chvíľ a jeden od druhého sa mnoho naučili.

Na bráne zazvonil zvonec a mojej rozprávky je koniec .



Miška Petráková, 4.B

Vtipy

„Mamička, mamička!“

kričí dievčatko.

*„Vždy ti hovorím, že deti
majú rozprávať, až keď sa ich
dospelí na niečo opýtajú.“*

*„Tak rýchlo sa ma spýtaj,
či nekypí mlieko!“*

*„Oci, je Červené more
naozaj červené?“*

*„Janko, to nemáš
inú otázku?“*

*„Tak dobre. Keď
zomrelo
Mŕtve more?“*

Liana Muška 4,B

RECEPTY

Čokoládové muffiny

6 kusov vajec
1 lyžička stévie – prášok

1 lyžica kakaa
5 lyžíc pomletých mandlí
1 lyžíc pomletých ľanových semienok
80 g mletých orechov
kypriaci prášok

POSTUP:

Žltka vymiešame so stéviou, pridáme kakao, mandle, ľanové semienka, orechy a kypriaci prášok. Zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto roztriedime do košíčkov. Pridáme kúsky čokolády a čerstvé ovocie .Dáme piecť na 180 stupňov cca 20 min.



Tomáš Čunderlík

Raffaello gul'ky

Čo potrebujeme:

- 4 oblatky ◦ 230g sušeného mlieka ◦ 100g masla ◦ 140g práškového cukru alebo medu ◦ 150g strúhaného kokosu
- 100g lúpaných mandlí ◦ 100 ml vody

Ako na to?

Do misky rozdrv oblatky, pridaj cukor alebo med, sušené mlieko, 2/3 kokosu a vodu. Všetko zmiešaj. Nakoniec primiešaj zmäknuté maslo a vypracuj tuhšiu kokosovú zmes. Zo zmesi formuj gul'ky, nezabudni do nich vložiť mandle. Obal' ich vo zvyšnom kokose a odlož stuhnúť do chladničky.

Tomáš Čunderlík 4.B



Halloween



Asi najznámejším poznávacím znakom tohto sviatku je tekvica. Vydlabanú strašidelnú tvár s blikajúcou sviečkou pozná celý svet. Pôvodne však nešlo o tekvicu so sviečkou. V minulosti sa oheň považoval za akúsi ochranu pred démonmi, neskôr to boli svetlonosi. Pôvodné obyvateľstvo Írska vydlabávalo tváre do repy a až neskôr sa začala používať práve tekvica. Tento symbol pochádza práve z írskeho folklóru a dnes je už neodmysliteľnou súčasťou halloweenskej výzdoby.

Aj na našej škole sa všetky deti tešili na tento deň – na Halloween. Na deň, keď sa premenia na strašidlá, na príšery. Nebol to 31.október. Už 26.teho sme zažívali plno záhad a rozruchu. Triedy boli zaujímavo vyzdobené, masky už behali od rána a venovali sa rôznym zábavným aktivitám. Neskôr prebehla aj „Noc strašidiel“ na 1.stupni ZŠ.

Jarka Sabolová, tr. uč. 4.B

Použité odkazy z internetu:

https://comps.canstockphoto.fr/porte-moyen-%C3%A2ge-bois-d%C3%A9cision-dessin-vecteur-eps_csp54433089.jpg

<http://www.chatamiroslav.sk/images2/okolie/NizkeTatry5.jpg>

https://thumbnails-4.fotky-foto.cz/400/08/26/90/FotkyFoto_roztomily-kluk-se-psem_82690700.jpg

<https://varecha.pravda.sk/recepty/cokoladove-muffiny/43782-recept.html>

<https://najrecept.sk/wp-content/uploads/2015/08/FotoRecept-%C4%8Cokol%C3%A1dov%C3%A9-muffiny-5-700x466.jpg>

<https://najrecept.sk/2016/12/rafaelo-gulky/>

<http://1.bp.blogspot.com/-1eRjUiX72AY/Ub4ZsaiO2kI/AAAAAAAAHaQ/Mnfh6g2NKdw/s1600/DSC1643.JPG>

REDAKČNÁ RADA

ŠÉFREDAKTOR: Liana Barime Muka

PREDSEDA REDAKČNEJ RADY: Dominik Bažík

ČLENOVIA REDAKČNEJ RADY: Tomáš Čunderlík

Nikol Peterajová

Dominika Bednáríková

Laura Ihnátová

Michaela Anna Petráková

Ema Klementová

DOHLAD NAD JAZYKOVOU ÚPRAVOU: Mgr. Jaroslava Sabolová

DOHLAD NAD TECHNICKÝM SPRACOVANÍM A TLAČOU: Mgr. Jaroslava Sabolová