

# Redakční rada



**Výkonná redaktorka a jazyková korektorka:**

Mgr. Tereza Čálková

**Grafická úprava a sazba:** Mgr. Lada Slabá

**Redaktoři vypečeného vydání:**

Radka Hálová, 6.A

Šimon Kyrál, 6.A

Matěj Marek, 7.B

Johana Richterová, 9.A

Eliška Roncová, 6.B

Viktorie Salomonová, 7.A

Anna Šulcová, 7.A

Kristýna Uhrová, 7.A

Emma Valentová, 7.A

**Ilustrace:**

Katalin Karpa, 7.B (titulní strana), Šárka Palmová, 1.B,

Nikolka Moravcová, 1.B

**Fotografie:**

A. Šulcová, archiv školy a archiv I. Kodešové

## Kontakt



**Základní škola, Liberec**

Sokolovská 328, p.o.

460 14, Liberec XIII

tel.: +420 481 120 586

email: skola@zssokol.cz



VYPEČENÉ VYDÁNÍ  
PROSINEC 2022/ROČNÍK 27



# SKOLÁSEK

ŠKOLNÍ ČASOPIS ZÁKLADNÍ ŠKOLY SOKOLOVSKÁ



Katalin Karpa, 7.B

# Úvodní slovo

Milí čtenáři,

opět nastal ten krásný čas před Vánoci – advent. Období klidu, těšení se na Ježíška a také chvíle dobrého jídla. A toho se tentokrát drží i naše redakce.

Nové číslo časopisu je doslova plné článků ze světa pochutin a pozor, rozhodli jsme se vám představit také naše paní kuchařky.

Přejeme vám s celou redakcí krásné Vánoce, hodně zdraví do nového roku, a pokud právě mlsáte – dobrou chuť!

Za redakci  
Mgr. Tereza Čálková



## Vtipy

Šimon Kyrál, 6.A



„Naší specialitou jsou šneci,“ říká hlavní vrchní hostovi. „Vím, jeden mě minule obsluhoval!“

Proč se ten smetánek jmenuje Lipánek? Protože je v něm voda z Lipna.

Jdou dvě rajčata po silnici a jedno povídá druhému: „Pojď, kečupe!“

Sedí rodina u stolu a Mařenka začne směrem k mamince volat: „Mami, mami!“ A maminka jí řekne: „Ale Mařenko, při jídle se nemluví.“

Po skončeném jídle maminka povídá: „Teď už mi můžeš říct, o co šlo...“ A Mařenka na to: „Teď už je to jedno mami, v tom salátě, co jsi jedla, byl šváb.“

## Vánoce :)

Matěj Marek, 7.B

To si takhle postávám na sněhem pocukrované louce, vítr mi profoukává větve a paní Zima mi obléká bílý kabát.

V tu chvíli kolem mě projde muž se sekerou v ruce a jemně mě odsekne. Táhne mě k velikému vozidlu a já za sebou zanechávám ve sněhu uhlazenou třpytící cestičku. S ostatními stromky jsem naložen na korbu a odjízdim neznámo kam.

Když jsme konečně zastavili, tak mě s ostatními stroměčky postavili rovnou do kyblíku s vodou. To bylo super, jelikož jsme všichni už měli velikou žízeň. Nějakou dobu jsme tady stáli, než k nám přišla rodinka s chlapcem, který na mě ukázal a řekl: „Jú, to je ale hezký stromek!“ Rodičům chlapce jsem se také líbil, a tak mě zabalili do takové velké bílé sítě a opět někam vezli. Celou cestu jsem raději prospal, ale když jsem se vzbudil...

„Teda, to je nádhera!“ Všude kolem mě svítila malinká bílá světýlka,

jako by je ukradli z noční oblohy a pode mnou ležela spousta barevných krabiček. Za chvíli se ke mně rozběhl chlapec a zavolal: „Mami, podívej, tady byl Ježíšek!“ Potom už jen otvírali všechny ty krabičky a později šli plni dojmů unaveně spát.

Jsem rád, že dělám lidem tolik radosti.

Ilustrace Nikolka Moravcová, 1.B



# Fantasy Vánoce

Anna Šulcová, 6.A

20. prosince roku 645

Král si chystá plány na zítřejší velkou hostinu. Zítra je totiž zimní slunovrat. Lidé i bytosti všude kolem oslavují příchod nového slunce, boha Dažboga.

Lidé z vesnic chystají také velké hostiny, i když trochu chudší než ty na hradě. Elfové a trpaslíci se připravují na oslavu, a to i přesto, že každý malinko jinak.

Elfové zpívají stromům a zvířatům ve Starém jazyce, trpaslíci si připravují svoje výtvary z kamenů a kovu, aby je ukázali všem trpaslíkům v zemi a modlí se ke svým bohům v jeskynních chrámech a draci se připojují k oslavám všude možně.

Všichni mají dobrou náladu a všude je klid. I lapkové nekradou a všichni hamižní šlechtici neokrádají už tak chudý lid a někdy dokonce i darují nějakou tu minci na dobré účely.

Národy na severu nepořádají nájezdy, příšery z temných hlubin neřádí v královstvích po celé zemi.

Mnozí lidé obětují prase, či



jiný dobytek, aby se měli další rok dobře a měli hojnou úrodu.

Někteří vyřezávají na zítřka figurku dítěte, které symbolizuje znovuzrození boha Slunce a narození všeobecně, aby ji mohli večer spálit v posvátných ohních a vzdali tak hold božstvu. Jiní věří, že když nebudou celý den jíst, tak uvidí boha Dažboga v podobě zlatého prasete.

Ať už jsme ve skutečném světě nebo ve světě vymyšleném, tak se každý těší na ten okamžik míru, pohody, lásky, a štědrosti.

*Ilustrace Anna Šulcová, 7.A*

# Historie jídla

Johana Richterová, 9.A

**PRAVĚK:**

V pravěku se jedla potrava, kterou si lidé mohli bez problémů obstarat, jako třeba hmyz, larvy, ptačí vejce, mláďata, ořechy, semena, mladé výhonky, ovoce a jiné. Ale později díky evolučnímu vývoji lidé potřebovali potravy více, a proto se ve tlupách uchýlili k lovu. Nejprve lovili malá zvířata, ale později po zlepšení nástrojů lovili i ta větší. Po dalším lidském vývoji se z lovců stali zemědělci a pastevci.

**STAROVĚK:**

Ve starověku začala být strava spíše rostlinného původu. Získávala se např. pěstováním pšenice, žita, špaldy, ječmene, luštěnin a zeleniny nebo chovem. Například chov skotu (krav) měl velice rozvinuté využití, už se zpracovávaly živočišné produkty (mléko, sýry,...). V této době byla normální i konzumace zpěvných ptáků. Začaly se chovat včely a vyrábět i alkoholické nápoje. Nejčastějším pokrmem byla mléčná kaše z drceného obilí.

*Zdroj: www.ferpotravina.cz*



**VRCHOLNÝ STŘEDOVĚK:**

V této době začínal být velký rozdíl mezi chudými a bohatými. Bohatí lidé pořádali hodovní slavnosti, jedli různé druhy masa, zejména zvěřinu a v období půstu ryby, které zapíjeli alkoholem ve velké míře. Zatímco chudší vrstva žila spíše na rostlinné potravě, jejím častým jídlem byla ovesná kaše nebo černý kysaný chléb. Maso konzumovali jen při svátcích, stejně jako sladké pečivo.

**18. STOLETÍ**

V této době se přivezly z Ameriky brambory a další koloniální plody (rajčata, okurky, papriky, kukuřice, čaj...) Každodenními pokrmy bylo mléko, sýry, brambory, zelí, žitný chléb a polévky zahuštěné moukou a mlékem. Časté bylo sádlo a příležitostně i máslo. O svátcích se pekly buchty, koláče, perníky a maso. Jako sladkosti sloužily ořechy, sušené ovoce a různé pamlsky z medu.

# Zajímavosti ze světa jídla



Johana Richterová, 9.A

## NEJPÁLIVĚJŠÍ JÍDLA SVĚTA

### 1. Vindaloo (Indie)

jedno z nejproslulejších pálivých jídel indické kuchyně. Připravuje se s octem a pořádnou dávkou chilli papriček bhut jolokia,

### 2. Jjambong (Korea)

pikantní nudlová polévka s mořskými plody. V Koreji patří mezi nejoblíbenější jídla.

### 3. Sambal (Indonésie)

omáčka z hnědého cukru, octa a chilli papriček



## NEJSMRADLAVĚJŠÍ JÍDLA SVĚTA

**Surströmming** (Švédsko) rybí jídlo, které se vyrábí zkvašením rybiho masa

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ JÍDLA SVĚTA

1. Pizza (Itálie)
2. Boloňské špagety (Itálie)
3. Hamburger (Německo)
4. Croissant (Francie)
5. Fish 'n' chips (Velká Británie)



## „NEJHNUSNĚJŠÍ“ JÍDLA SVĚTA

1. Skotský haggis, vnitřnostmi plněný ovčí žaludek, zároveň se jedná o skotské národní jídlo
2. Opičí mozečky oblíbené v asijských zemích
3. Živé chobotničky, které se podávají ještě v okamžiku, kdy se svíjí.

Zdroj:

[www.apetitonline.cz](http://www.apetitonline.cz), [www.travon.cz](http://www.travon.cz), [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

# Dobroty z filcu

Ráďa Hálová, 6.A

Z filcu (látky) jdou vytvořit úplné zázraky a přitom je to tak jednoduché, dokonce není potřeba ani šicí stroj.



Na internetu jsme vyhledali návod na **roládu**. Sice si na ní nepochutnáte, ale zase vám dlouho vydrží.

## A co budete potřebovat?

tmavě hnědý a světle hnědý filc  
barevné korálky  
jehlu a nit

## A jak na to?

1. Z filcu si nastříhejte dva proužky, cca. 4 cm široké.

2. Proužky dejte na sebe a začněte rolovat.



3. Přebytečný filc zastříhnete.

4. Roládu prošíjte, ať krásně drží tvar.

5. Na horní stranu přišijte barevné korálky.

6. A máte upečeno a nazdobeno.

Pokud se roláda nepodařila, tak si upečte opravdovou, ale jestliže se práce povedla, tak se můžete pustit i do ušití něčeho obtížnějšího.



Zdroj: [www.brydova.cz](http://www.brydova.cz), fb: [šijUzfilcU](https://www.facebook.com/šijUzfilcU)



# Činnost parlamentu

Emma Valentová, 7.A

Dobrovolnictví má smysl.  
Děkujeme, že pomáháte ❤️

Letošní advent se nese v duchu Vánoc a vánočních sbírek.

Parlament školy již tradičně spolupracuje s nadačním centrem Amelie, které pomáhá onkologickým pacientům a jejich rodinám.

Uspořádali jsme sbírku vánočních ozdob, které nadace využije k charitativnímu prodeji pro veřejnost.

Ve spolupráci s družinou nezapomínáme ani na seniory a tvoříme vánoční přání, abychom alespoň na chvíli rozzářili vánoční chvíle těm, kteří jsou sami nebo nemocní.

V hodině digitálních informací vytvořili žáci s učiteli vánoční video, ve kterém posílají přání potřebným.

A v neposlední řadě podporujeme útulek Azyl pes, Krásný les. Dětem nejsou opuštěná zvířata lhostejná, a tak má sbírka stejně jako v minulých letech velký úspěch.



# Tradiční česká kuchyně



Eliška Roncová, 6.B

Co tě napadne, když se řekne česká kuchyně? Řízek a bramborový salát, svíčková či knedlo vepřo zelo? A kde ho nejraději jíš? Doma, u babičky, nebo u nás ve školní jídelně?

Česká kuchyně je hodně rozmanitá. Skládá se především ze surovin, které lze u nás lehce získat a spousta z nich má dlouholetou tradici. Především při různých svátcích a zvláštních příležitostech se dbá na to, aby se na stole objevilo něco opravdu "tradičně českého".

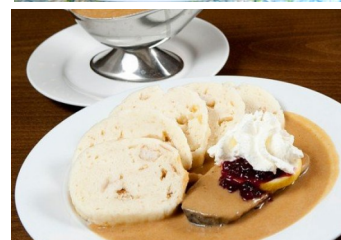
Poznáš naše tradiční česká jídla? Vyzkoušej se :o)



A D



B E



C F



Řešení: A) knedlo vepřo zelo B) řízek s bramborovým salátem  
C) svíčková D) kuře na smetaně  
E) české koláče F) krupicová kaše  
Zdroj: cs.wikipedia.org

# Co se jí na Ukrajině...



## Radka Hálová, 6.A

Ukrajina leží ve východní Evropě a jejím hlavním městem je Kyjev. Má velmi rozšířené zemědělství, 57 % půdy je obděláváno. Mezi nejčastější plodiny patří pšenice, ječmen, cukrová řepa, brambory, kukuřice a slunečnice.

Ukrajinská kuchyně je založena na tradičních místních surovinách.

### BORŠČ

Boršč je tradiční polévka z několika druhů masa, červené řepy, brambor, mrkve a zelí. Polévky podobné boršču jsou oblíbené i v jiných evropských zemích.



### VARENIKY

Vareniky jsou z těsta a náplně. Náplň může být z masa, brambor, tvarohu (na sladko) nebo ze zelí. Varenikům podobné jsou například

pirohy nebo pelmeně.



### HOLUBCI

Holubci jsou z různých druhů masa, zelí a rýže. Podávají se zabalené v zelí s houbovou omáčkou nebo se smetanou.



Смачного!

Zdroj: [www.mundo.cz](http://www.mundo.cz)

# Filmy a pořady o vaření



## Radka Hálová, 6.A

### KARLÍK A TOVÁRNA NA ČOKOLÁDU:

Americký film natočený roku 2005 je druhou verzí filmu PAN WONKA A JEHO ČOKOLÁDOVNA z roku 1971. Vypráví o malém chudém chlapci Karlíkovi, který se smí podívat do největší čokoládovny na světě. Majitel továrny Willy Wonka tam pozval další čtyři (ovšem velmi rozmazlené) děti s tím, že jedno z nich dostane velkou odměnu.



### RATATOUILLE:

Je také americký film, ovšem je z roku 2007 a je animovaný. Film se odehrává v Paříži. Hlavní hrdina, krysák Remy, který nechce žít na skládce jako jeho předkové, je labužníkem a touží stát se kuchařem vyhlášené restaurace.

Zdroj: [www.čsdf.cz](http://www.čsdf.cz)



### MASTERCHEF:

Tento americký pořad o vaření je nějaký čas už i v České verzi MASTERCHEF ČESKO. Je zde skupina lidí se zadáním od porotců. Každý si své zadání přizpůsobí podle sebe. Člověk s nejhorším jídlem vypadává. Takto to probíhá několik kol, několik dnů, až zůstane jeden výherce.

### PROSTŘENO!

Prostřeno! je český pořad. Každý týden se zde utká pět soutěžících, kteří musí pohostit jeden druhého ve svém domově s co možná nejoriginálnějším a nejlepším menu. Motivací je výhra 70 000 Kč. Vítěze určí bodování v závěru pořadu, kdy soutěžící dávají body ve stupnici od 1 do 10 a hodnotí nejen jídlo, ale i prostředí a hostitele.

# Anketa



## Emma Valentová, 7.A

V měsíci listopadu proběhla ve školním Ámosovi, na Facebooku a na stránkách školy anketa týkající se školní jídelny. Vybrala jsem 5 nejčastějších odpovědí na otázky. (1. znamená nejvíc hlasů)

### JAKÉ JÍDLO TI NEJVÍC CHUTNÁ V NAŠÍ JÍDELNĚ?

1. krupicová kaše
2. špagety s boloňskou omáčkou
3. buchtičky se šodó
4. těstoviny
5. rajská omáčka



### JAKÉ JÍDLO TI NECHUTNÁ V NAŠÍ JÍDELNĚ?

1. houbová jídla
2. čočka
3. ryby

4. brambory, fazole
5. koprová omáčka

### JAKÉ JÍDLO BY PODLE TEBE MĚLI ZAČÍT VAŘIT V NAŠÍ JÍDELNĚ?

1. pizza
2. palačinky
3. sushi, vdolky
4. vafle
5. lívance, smažený sýr, hranolky



### JAKÉ JÍDLO BY NEMĚLI VAŘIT V NAŠÍ JÍDELNĚ?

1. houbová jídla
2. ryby
3. vše mi chutná
4. játra
5. koprová omáčka, čočka

Foto: [receptyonline.cz](http://receptyonline.cz)

# Interview s vedoucí kuchařkou školy



## Anna Šulcová, 7.A

R: Jak se jmenujete?

IK: Ivana Kodešová

R: Jaká je vaše oblíbená barva?

IK: Modrá

R: Jaké je vaše oblíbené zvíře?

IK: Pes

R: V kolik hodin ráno vstáváte?

IK: 5:20

R: Proč jste si vybrala tuto práci?

IK: Protože mám ráda práci s dětmi.

R: Jak dlouho děláte tuto práci?

IK: Už 12 let

R: Jak vypadá Váš celý pracovní den?

IK: Ráno vstanu, spočítám obědy, pak nakládám jídlo do skladu a zároveň dávám jídlo paním kuchařkám na oběd a potom všechny náklady jídelny sčítám a jsem tady, kdyby někdo něco potřeboval. Jednou za měsíc sčítám všechny údaje.



R: Vadí Vám, když za Vámi chodí děti, že si zapomněly kartu na oběd?

IK: No samozřejmě, že nevadí, ale když za mnou chodí 15x za měsíc, tak to už pak naštve.

R: Děkujeme za rozhovor a přejeme Vám příjemně prožitý adventní čas nejen ve školní jídelně.

Foto: archiv I. Kodešové

# Interview s paní kuchařkou Katkou Broschinskou

E. Valentová, K. Uhrová, 7.A a Š. Kyrál 6.A

R: Jak se jmenujete?  
KB: Katka Broschinská

R: Jaké je vaše hobby?  
KB: květiny

R: Jak dlouho vaříte v naší jídelně?  
KB: 4 roky

R: Jaké jídlo nejraději vaříte?  
KB: Takové, které děti snědí...

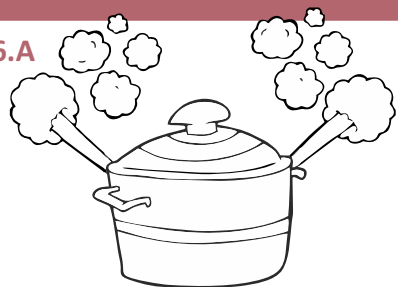
R: Jaké jídlo nemáte ráda?  
KB: Mám ráda vše.

R: Máte radši sladké nebo slané?  
KB: Slané.

R: Co byste si raději vybrala? Už nikdy nejedla zmrzlinu, nebo pizzu?  
KB: Pizzu

R: Jaké jídlo je podle vás typicky české?  
KB: Knedlo zelo vepřo

R: Máte nějakého kuchařského idola?  
KB: „Držkatého“ Zdeňka Pohlreicha.



R: Máte nějakou oblíbenou kuchařku?  
KB: Ne, ráda vymyslím recepty sama.

R: Vadí Vám, když děti vrací jídlo?  
KB: Ano, velmi, velmi, velmi :o)

R: Děkujeme za rozhovor a přejeme Vám příjemně prožitý adventní čas nejen ve školní jídelně.



Foto: A. Šulcová

# (Ne)tradiční vánoční cukroví



Johanka Richterová, 9.A  
Vánoční makronky - Francie



Vánoční Springerle – Německo



Vánoční čokoládové bonbony - Finsko



Britský vánoční pudink



Vánoční závin Bejgli – Maďarsko



Křehký chlebík – Irsko



Zdroj: [www.porovnej24.cz](http://www.porovnej24.cz)