

Ročník 4
Číslo 3
Prosinec 2020

JEZŠ!

FELKA

SPECIÁL

VÁNOCE

ZÁBAVNĚ
POUČNÝ
OBSAŽNÍK



**TANEC?
JASNÁ VĚC!**



**KUR!
A ZIMA?**



**UPEČ SI
CUKROVÍ**



**DIY
SNĚHULÁK**



SOUTĚŽ

KAM NEJDŘÍV?

Obsah; Soutěž; Hlášky	2
PF 2021	3
Plná energie, elánu a s laskavým ♥	4
Kur!	5
Je to můj útěk od temna	6
Není kivi jako kivi	7
Linecké (od) Fčelky	8
DIY—Sněhulák	9



MŮŽETE SI LASKAVĚ ZAPNOUT KAMERY? UŽ MĚ NEBAVÍ SE KOUKAT NA BOŘKA STAVITEL A NA UTÍKAJÍCÍHO ELMA PŘED OHNĚM!

PANE UČITELI, KDYŽ DOPÍŠE JEDEN, TAK TO NEZNAMENÁ, ŽE DOPSALI VŠICHNI.

PANE UČITELI, BUDE TOHO DNESKA HODNĚ?

PANE UČITELI, KDYŽ NÁM TOHO DÁTE MÁLO NA VÍKEND, NEBUDETE MUSET OPRAVOVAT ÚKOLY.

VÍTE, CO DAL MŮJ SYN MÉ DCEŘI K NAROZENINÁM?
URČITĚ JÍ DAL ROBUXY, NE?
SICE BY BYLA RADŠI, ALE NE, DAL JÍ PĚT VYTŘENÍ V POKOJI.

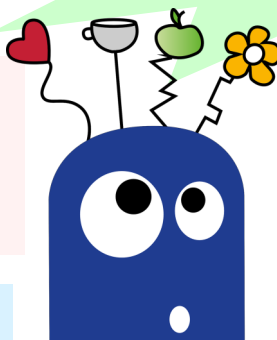
VÍŠ, CO JE ZESPRI?

VYHRAJ I TY!

Odpověď najdeš někde uvnitř časopisu!

Odpověď nám pošli na: fcelka2019@seznam.cz
nebo ji napiš na lístek, podepiš se, připiš svoji třídu a přines nám odpověď do redakce v 7. třídě!
Výherce uveřejníme už v příštím čísle!

HLÁŠKY z online výuky



PANÍ UČITELKO, MNĚ PŘIŠEL BALÍČEK. MŮŽU SI HO VYZVEDNOUT?

DNESKA, TŘÍDO, NEPŘIJDU NA HODINU, PROTOŽE JEDU K LÉKAŘI.
MĚL BYSTE TAM JEZDIT ČASTĚJI, ABYCHOM NEMĚLI TOLIK UČENÍ.
TAK TO DĚKUJI, ŠIMONE, ŽE SE O MĚ TAK HEZKY STARÁŠ.

UŽ UMÍM POSTAVIT SPEEDBRIDGE V MINECRAFTU. SICE MI TO TRVALO ASI TÝDEN, ALE NAUČIL JSEM SE TO.

DÁVEJTE POZOR, NEŽ PŘIJDE PANÍ UČITELKA. CHCEME SI TOTIŽ JEŠTĚ ZAHRÁT HRU.

A jaké jsou vaše zážitky z online výuky? Napište nám na:

fcelka2019@seznam.cz

Nejvtipnější příspěvky zveřejníme a zaslání odměníme hodnotnou cenou!





PF 2021

Drahé děti, moji drazí kolegové.



Máme za sebou rok, jaký nikdo z nás nezažil. Učíme se žít v době epidemiologického nebezpečí. Přesto se život nezastavil.

Na jaře nás zavření škol překvapilo uprostřed prázdnin a my jsme se navzájem hledali v elektronickém světě. Mnohé z vás se nám za celou dobu nepodařilo vůbec najít. Přesto jsme umístili všechny devěťáky na školy, které si vybrali. I pátáci byli úspěšní při zkouškách na střední školy.

Podzim nás zastihl mnohem připravenější. Chci poděkovat všem, kteří využili distanční výuku. Poděkovat chci oběma stranám, vyučujícím i žákům. Musíme si uvědomit, že tento způsob výuky jsme nemuseli absolvovat naposledy. Zase nás to učí větší samostatnosti, což pro život je to nejdůležitější.

Všem nám přeji, abychom příští kalendářní rok prožili normálněji, abychom se nebáli potkávat s přáteli, abychom mohli uspořádat společná setkání ve větších kolektivech i s rodiči a především abychom byli zdraví.

Pěkné Vánoce a hodně zdraví a spokojenosti v příštím roce.



Václav Pěnkava



Ahoj, milí čtenáři našeho časopisu!

Jestli tohle čtete, tak jste doopravdy pozorní a čtete v našem časopisu asi úplně všechno. A nebo jste na tenhle sloupek narazili čirou náhodou? Každopádně, ať už se dostaneme k věci...

Myslím, že letošní adventní čas by se dal nejlépe vystihnout tím, že jste buďto doma, nebo musíte chodit do školy.

V tom nejhorším případě máte školu střídavou. No, ale nemusíte z toho být v depresích. Ani nebuďte smutní, přece jenom už je prosinec—měsíc dárků, čertů, těšení se, pohody. Prostě—se vším se dá vyrovnat...

Všichni beztak myslíme na to samé: na konec školy a na Vánoce. Mimočodem, moc by mě zajímalo, co si přejete letos k Vánocům?

My v redakci vám přejeme, aby vám Ježíšek letos nadělil to, po čem opravdu toužíte. A abyste si užili ty nejkrásnější Vánoce a zůstaly vám na ně bezva vzpomínky, co jen tak nevyblednou.

A přání do nového roku? Buďte šťastní a veselí (bez ohledu na množství písemek a testů)!

vaše redakce

PLNÁ ENERGIE, ELÁNU A S LASKAVÝM



Kde se cítíte nejlépe?

Zajímavá otázka, opravdu se nad ní musím zamyslet. Žila jsem na tolika místech ve světě a všude bylo pěkně, ale co dělalo dané místo lepší než ta ostatní, to byli lidé a přátelé, kteří tam se mnou byli, a se kterými jsem se mohla od srdce zasmát a pobavit.

Byl váš dnešní den spíš poklidný, nebo stresující?

Zrovna dnešní den bych popsala jako hektický a trochu stresující. Online distanční výuka s jednou třídou, která si vypínala mikrofony, dokonce i mě ztišili, asi jsem už dlouho mluvila. Teď mi to už přijde vtipné, ale v tu chvíli jsem si připadala, že nemůžu nic dělat a do toho ještě moje dvě děti, které chtěly přepnout pohádky, abych mohla v klidu pracovat. Tak moc klidné to nebylo... snad odpoledne už bude lepší...

Co byste chtěla najít pod vánočním stromčkem?

Vlastně už tam toho moc nehledám. Já spíše dárky dávám a dělám radost ostatním, než dárky přijímám. Poslední roky je trávíme s mými rodiči a mojí babičkou, které je už 92 let. Takže opravdu si užívám to, že jsme všichni pohromadě u vánočního stromku, přijde moje sestra s rodinou a děti se vrhají do kupy dárků a rozdávají. A co tam najdu, je vždy bonus oproti tomu, jak se všichni usmíváme, směje se nad historkami a povídáme si. To jsou pro mě ty pravé Vánoce.

Bude to stejné i letos?

Tak přesně jak jsem již napsala v předchozí otázce. Pojedeme na sever Čech do Rumburka, odkud pocházím, tam je většinou aspoň trochu sněhu, i když ne vždy. Na vánočním stole bude skvělá maminčina rybí polévka, smažený kapr a bramborový salát. Pak někdo zazvoní na zvonek – „Už tu byl Ježíšek.“ – a jdeme k rozsvícení stromčku a koukáme na dárky, které se sešly. Ono je vždy krásné přemýšlet, co tam kde asi je...

„Jsem pohádková. Ale film, který končí po desáté hodině večerní, nemá šanci...“



Které televizní programy sledujete?

Jestli myslíte kolem Vánoc, tak já jsem pohádková. Hlavně ta klasika – S čerty nejsou žerty a Tři oříšky pro Popelku jsou mé nejoblíbenější. A pokud myslíte zcela obecně, tak mám ráda historické filmy – teď třeba běží seriál o královně Viktorii, dále komedie, detektivky a nepohrdnu ani dobrým napínavým akčním filmem. Každopádně od té doby, co mám děti, tak film, který v týdnu končí po desáté hodině večer, nemá šanci – to už spím...

Čím byl dnešní den výjimečný?

Vášim rozhovorem a zajímavými otázkami. Zase něco jiného a milé zpestření dne, děkuji.

S kým jste slavila svoje poslední narozeniny?

S rodinou... ono vlastně bylo vše zavřené, tak jsme byli doma a jak tomu říká moje mamka – „bačkorová kultura“... Ono se u nás totiž oslavuje narozenin a svátků kolem těch mých sejde více, tak slavíme vše najednou. O to je větší zábava.

Co vás bolí?

Teď momentálně trochu hlasivky, mírně mě pobolívá v krku – podzimní počasí.

Toužíte po nějaké změně?

Ano, už bychom mohli jít do školy a učit vás žáky ve třídě.

Jak by vás popsal někdo, kdy by vás dnes viděl poprvé v životě?

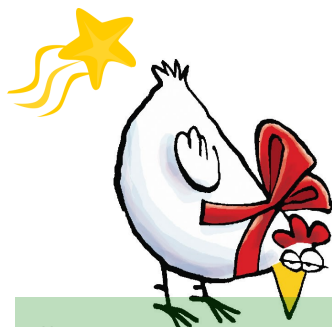
Jejda... to byste se měli ptát někoho jiného, jak by mě někdo popsal, aby to nevyznělo vychloubavě nebo naopak, abych se nepodceňovala, což je projev lidské skromnosti. Plná elánu a energie, s laskavým srdcem a všem přející toho nejlepšího. Což přeji i všem čtenářům a vašemu časopisu.

Děkujeme za rozhovor!

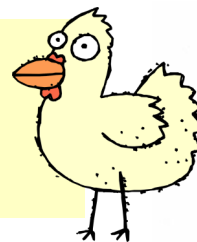
-red-

POZNAL/A JSI PANÍ UČITELKU? Jestli pořád ještě nevíš, její jméno najdeš na straně 5 dole:-)





KUR!



Žádné obavy. Nepadne nadávka ani sprosté slovo. :-) Máme na mysli obyčejného **KURA DOMÁČÍHO**, kterému by se právě teď, v zimě, hodilo věnovat zvýšenou péči.

Tak co? Uděláme slepičkám hezké Vánoce?

Kur domácí

neboli slepice je domácí zvíře. Chová se na maso a vejce. Samice je slepice, sameček je kohout a mládětko je kuře. Potud všem asi jasné. :-)

Slepice mají různé barvy

Například obyčejnou hnědou, černou, bílou, kropenatou, ale existují i druhy slepic třeba s opeřenými nožkami. Ty jsou podle nás teď v zimě v jisté výhodě. :-) Nejvzácnější slepice jsou černé od hlavy až k pařátkům a dokonce mají i černé maso i vnitřní orgány. Ideální pro milovníky black metalu jako stylový doplněk. :-)

Nejen, že různé slepice různě vypadají,

ale i jejich vejce jsou jiná. Od bílých přes béžová a čokoládově hnědá až po zelená. Ano, čtete dobře. Takle vajíčka mají taky své přednosti, ale barva skořápky pro nás (a to především pro nás holky) bude zajímavá až o Velikonocích. Teď máme přece jen Vánoce. :-)

Takže—jsme u tématu článku: starání o slípky v zimě

Slepice jsou skromné a stačí jim nevelký prostor na zahradě. V průběhu roku musíte počítat s tím, že vám z trávníku vytvoří skvěle hnojený pozemek. V zimě, logicky, tráva neroste, takže to chce přimhouřit obě oči a tvářit se, že vám slepičince kam oko pohlédne nevadí. No a samozřejmě častěji slípkám jejich výběh čistěte.

V kukaních

by měly mít slepičky dostatek suché podestýlky, nejlépe slámy. Když jdou snášet, ať si užijí pohodlí a teplíčko. Možná si řeknete, jestli to slepice vůbec pozná. Vězte, že

ano. Je to, jako byste si chtěli vychutnat Fortnite a namísto do vytuněného DX Raceru hupšli na studenou školní židli.

Slepice jedí převážně pšenici

nebo granule speciálně pro ně určené. Ale ať jim předložíte snad cokoli, co jste nedojedli, tak tím nepohrdnou. Čím lépe je budete živit, tím lepší vajíčka vám budou slepice snášet.

Pozor, nepřehánět!

Zprv: zbytky od jídla nesmí být zkažené, ale ani ostré, pálivé, příliš kořeněné nebo slané. Co jim určitě nedávat? Bonbóny, čokoládu, slupky od pomerančů, solené arašídy, kyselé okurky. A nezapomínejte na čistou vodu—měly by ji mít neustále k dispozici. Takže často kontrolujte, jestli z vody není led...

V kurníku nesmí také chybět bidélka

Slepice na něj chodí spát. Ideální bidélko by mělo být dřevěné a dost široké. A na noc nesmíte zapomenout zavřít dvířka od kurníku! Jednak bude slepičkám uvnitř za zavřenými dvířky pěkně teplo. A pak se na ně nedostane žádný zvířecí padouch jako třeba lasička, kuna nebo liška.

Přejeme všem slípkám hezkou zimu! S vaší pomocí si ji určitě užijí v pohodě. :-)

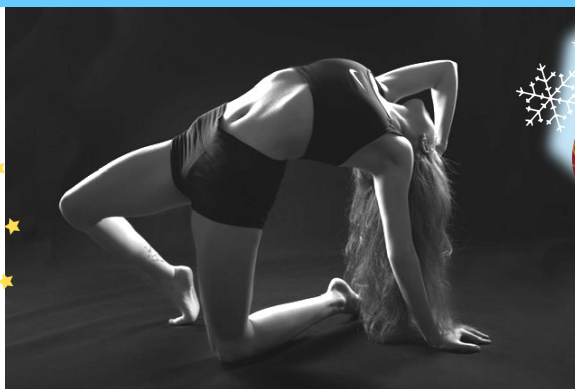
-red-

Jo, a čepice, aby slepicím neomrzl hřebínek, dávat nemusíte. Je to jen stylový doplněk. :-) A ilustrační fotka. :-)



JE TO MŮJ ÚTĚK

OD TEMNA

**Jak se jmenuješ a kolik ti je let?**

Jmenuji se Natálie Březinová a v prosinci mi bude devatenáct.

Jak dlouho už tancuješ?

Začala jsem, když mi byly čtyři roky. Takže tancuji už patnáct let, ale nikdy ne na tak vysoké úrovni jako teď. Začínala jsem v tanečním studiu Easy Dance, kde jsem byla krátce. Následoval balet v základní umělecké škole a poté krátce gymnastika. Tanec byl vždycky jako volnočasový koníček, jednou týdně si jít zatancovat. Deset let jsem tancovala v Dance Factory, které jsou součástí Život je hra (nezisková organizace). Teď druhým rokem tancuji v profesionálním tanečním studiu Movement Factory a věnuji se tomu mnohem více než předtím. Bylo to to nejlepší rozhodnutí, co jsem mohla udělat.

Jak ses k tanci vlastně dostala?

Když jsem byla malá, rodiče mě přihlásili do tanečního kroužku vedeného taneční školou Easy Dance. Potom mě nejvíce k tanci „připoutala“ Život je hra, kde jsem byla v Dance Factory pod vedením Hanky Dančišínové. Nikdy nezapomenu na to, co mi všechno předala, včetně lásky. To díky ní jsem tam, kde jsem. Když jsme se rozpadli, věděla jsem, že v tanci chci pokračovat, a že to miluji.

Vyhrála jsi někdy něco?

Ano, doma mám 38 medailí a 6 pohárů. Od začínajících hobby soutěží až po extraligu a soutěže konané v cizině. V únoru jsme v Rakousku vyhráli 2. místo. Mistrovství České republiky, ale třeba i Mistrovství světa, které se letos konalo online v Chorvatsku. Také jsme se online zúčastnili nejprestižnější americké taneční soutěže, kde jsme vyhráli.

Co tě v tancování motivuje?

Tancuji, protože to miluji. Je to můj útěk od temna. Tanec zvyšuje pozitivní a odstraňuje negativní emoce, což je typickým projevem cvičení. Člověku se v životě hodně věcí změní, ale tanec, ten se nezmění, vždycky tu byl a je. V jakékoliv formě. Baví mě stále posouvat své hranice. A nikdy není pozdě. Jen čím je člověk starší, tím to jde hůře, ale nic není nemožné.

Slovo „nejde“ ve svém slovníku nemám. Do tance mohu vložit jakoukoliv emoci, od radosti až po smutek. Tancem mohu vyjádřit to, na co slova nestačí. Tanec je a vždycky bude součástí mě. Motivací jsem sama sobě a také moji trenéři, tanečníci kolem mě, kteří mě učí se zdokonalovat.

Jak často trénuješ?

Normálně 3-4x týdně po 90 minutách. Když se připravujeme na soutěž nebo na nějakou show, tak tréninky můžou být každý den a někdy klidně jeden trénink může trvat i 6 hodin.

Musíš se hodně připravovat na soutěže?

Úspěch na soutěžích spočívá v přípravě. Je to ta nejdůležitější část. Člověk si to musí vydržet.

Jak stíháš školu?

Všechno jde, když se chce. Je to náročné, ale není to nemožné. **Co nejvíc věcí se snažím udělat ve škole, abych to doma nemusela dohánět.** Jediný volný den mám neděli (teda až na večerní trénink), soboty pracuji (pokud není lockdown). Takže se do školy připravuji v neděli a nebo po večerech.

Vymýšlíš sestavy? Jak dlouho?

Ano, jelikož třetím rokem (možná už dokonce čtvrtým) učím v Život je hra taneční lekce, tak ano, vymýšlím i choreografii. Soutěžní choreo vymýšlím v průběhu celého roku, z lekce na lekci, abych vždycky kus mohla naučit. Když učím individuální lekce nebo teď online lekce, tak soutěžní choreo neděláme, ale děláme takzvaná *kombička*. To jsou chorea, která

jsou pouze tréninková a trvají třeba jen cca 45 sekund. Té choreo se věnujeme pouze na té hodině a je na každém, co si z toho odnese. Ty trvá vymyslet třeba 30 — 60 minut.

Děkujeme za rozhovor a ať se ti daří!

Máš talent a nápady?

Umíš zahnat nudu?

Chceš motivovat ostatní?

Napiš!

fcelka2019@seznam.cz

-red-
Foto: archiv Natálie Březinové

Je libo vitamíny?

NENÍ KIVI JAKO KIVI

Víš, že...?

NENÍ JAKO



KIVI KIWI

✓ ŽIVOČICH
✓ PTÁK
✓ NOVÝ ZÉLAND

Jediný pták, který má na konci zobáku nosní dírky!



KIVI je pták.
Neumí létat.
Žije jen na Novém Zélandu.



Klade extrémně veliká vejce. Jedno vejce váží pětkrát méně než dospělý kiwi.

✓ ROŠTlina
✓ ovoce
✓ čina

Ovoce, které má tvar slepičího vejce. Jeho slupka je hnědá a chlupatá. Uvnitř je kiwi zelené.



Z jednoho stromku se sklídí až 200 kg kiwi!



Nový Zéland prodává kiwi pod značkou zespri, prý aby se rozlišilo, že jde o ovoce kiwi, ne o ptáka kiwi:-)



-red-

LINECKÉ (OD) FČELKY



1.

Připrav si:

Na těsto:

300 g hladké mouky
100 g mletých mandlí (bez slupek)
100 g moučkového cukru
200 g másla
1 lžička vanilky
½ lžičky mleté skořice
2 vejce
citronová kůra
špetka cukru

Na polevu:

850 g moučkového cukru
bílky



Jak začít?

Nejdříve si vezmeme velkou mísu a postavíme ji na stůl. Pak si vezmeme dvě vejčka a oddělíme žloutek od bílku. Žloutek vložíme do mísy. Vezmeme si 200 g másla a dáme ho rozehrát do mikrovlnné trouby nebo do kastrůlku na sporák. Musíme však dávat pozor, aby máslo nebylo příliš horké. Když už máme máslo rozehráté, vlijeme jej do mísy se žloutky a pořádně promícháme. Pak si vezmeme 100 g moučkového cukru a vsypeme ho do mísy. To samé uděláme s rozemletými mandlemi. Přidáme sůl, vanilku, skořici a citronovou kůru. Kdyby někdo nemohl najít doma nebo koupit v obchodě citronovou kůru, tak si vezme citron a ostrouhá jeho kůru. Jako poslední přidáme polovinu mísy s moukou a vše důkladně promícháme.

2.

3.

Co teď?

Po asi minutě míchání přidáme i druhou půlku mouky, která zbyla v míse. Když už máte těsto zamíchané, tak má podobu písku a drobí se. Vezmeme si prkýnko a dáme na něj folii a na ni vysypeme těsto a zabalíme ho do folie. A dáme na 1 až 2 hodiny do lednice. Nebo do mrazáku na 15 minut. Ale to pouze v případě, že nemáte čas. Když už těsto vychladlo, tak ho rozpůlíme na dvě části. Jedna půlka těsta zůstane v ledničce a s druhou můžeme dále pracovat na válku.

4.

Co potom?

Rozbalíme si těsto z folie a rozválíme ho válečkem na tenkou placku. Aby se nám těsto nepřilepilo, tak si vezmeme mouku a nasypeme ji na válek i na těsto. Připravíme si formičky jakéhokoli vzoru a typu. Doporučujeme si vzít vykrajovátka, která jsou na jedné straně ostrá a na druhé zaoblená. Když už máme těsto vykrájené, opatrně přeneseme vykrájené tvary na plech. Tento postup opakujeme do té doby, dokud nám nedojde těsto. Zatím zapneme troubu a předehřejeme ji na 180 stupňů. Pak vkládáme postupně plechy s těstem do trouby a pečeme 10 minut. Upečené cukroví vyndáme z trouby a vrhne se na polevu.

Poleva!

Vezmeme si mixér s mísou a do ní dáme bílky a cukr. Vše necháme promíchat 4 minuty. Až budeme mít došleháno, rozdělíme polevu do tří mís. Do každé z nich přidáme špetku barviva. Ale pozor — potravinářského! Strčíme do lednice všechny mísy a necháme 10 minut chladit. Pak si vezmeme formovač a do něj dáme směs. A pak už záleží jen na vaší kreativitě. Až budete mít dodekorováno, vložte cukroví na 30 minut do lednice. Pak už si můžete na cukroví pochutnávat. **Dobrou chuť!**

5.



Vykousěli jste recept?

Poslete nám fotku!

fcelka2019@seznam.cz



SNĚHULÁK



PŘIPRAV SI:



1.

ruličku od toaletního papíru



6.

špejle



pruh dekoračního filcu
nebo barevné
látky na šálu



2.

černý fix



7.

3.

nalepovací oči



8.

kousek dekoračního filcu ne-
bo oranžové látky na nos



chlupaté drátky
(je jedno, jaká
barva)

4.



tempery

9.

5.

chlupaté
bambulky
(malé)



10.



tavicí pistoli



JAK NA TO?



Nejdříve si vezmeme **ruličku** a nabarvíme ji temperou **na bílo**. Ustříhneme si asi **4–5 cm** chlupatého **drátku**. Tavicí pistolí **přilepíme konce drátku** na ruličku, asi tak **na každé straně 0,5 – 1 cm**. Na konce přilepených drátků **přitavíme chlupaté kuličky**. A tím nám vznikl chránič na uši (sluchátka). **Ustříhneme barevný filc nebo látku** tak dlouhou, aby se s ní skoro dokončený sněhulák dal obmotat, a aby ještě kus přebýval. **Přilepíme** tavicí pistolí asi tak **do půlky těla**. Šála by měla být široká asi **2–2,5 cm**. Konec šály se dá ještě nastříhat, aby vypadala věrohodněji. Vezmeme si **špejle**, které budou představovat ruce. Libovolně **nabarvíme temperou**. Pak **uřízneme nebo ulomíme kus** a ze strany tavicí pistolí **přilepíme pod šálu**. Nad šálu **nakreslíme** černým fixem **knoflíkovou pusou**. Z **oranžové látky** vystříhneme mrkev jako nos a společně s očima **přilepíme**. A **SNĚHULÁK** je hotov!



Vyzkoušeli jste tvoření? Pošlete nám fotku! fcelka2019@seznam.cz



-red-



NAJDEŠ 5 rozdílů?



Podívej se dobře na
obrázek NAHOŘE.
Podívej se dobře na
obrázek DOLE.
ČÍM SE dolní obrázek
od horního LIŠÍ?

**NAŠEL/NAŠLA JSI
5 ROZDÍLŮ?**

**Napiš nám je na:
fcelka2019@seznam.cz**



**Řešení z předchozího čísla:
Pind'a ze Čtyřlístku!**



Další

FČELKA

vyjde

co nejdřív:-)

Máš nápad nebo tip na článek? Napiš nám!

fcelka2019@seznam.cz
Máme redakci v 7. třídě. DÍKY!