

Mladý žurnalista Młody dziennikarz

Podzim/Jesień

2022/2023



Základní škola a Mateřská škola, Szkoła Podstawowa, Przedszkole Košařiska

Milí čtenáři/drodzy czytelnicy,

Podzimní číslo našeho časopisu je tady. Zajímá Vás, co jsme pro Vás připravili?

Same ciekawostki. W pisemku pojawiają się wasze wspaniałe prace—od wierszyków, poprzez przepisy na pyszne dania po krzyżowki oraz komiksy.

Je to ukázka naší společné tvořivosti.

A więc zapraszamy do czytania!!!!

Školní fotogalerie - fotogaleria szkolna

Orientační běh—bieg orientacyjny



Teatr Lalek „Bajka” - Loutkové divadlo „Bajka”



Dzień Latawca



Drakiáda



Beseda v třinecké knihovně/
Spotkanie autorskie w trzynieckiej bibliotece

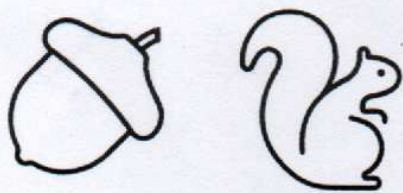


Kącik mody/Módní koutek



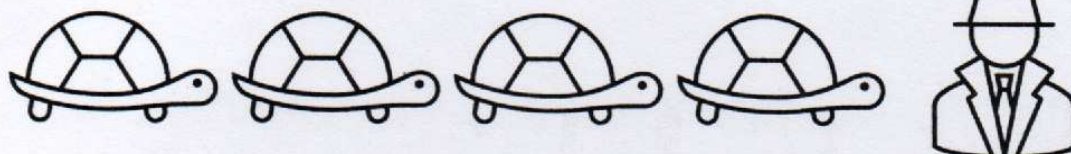
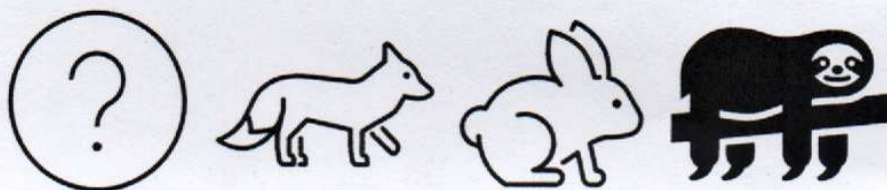
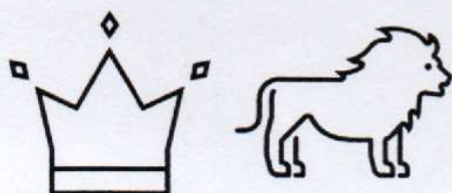
Inspirowany jesienią
Inspirace podzimmem

Rébusovník



V obrázcích hledej
názvy filmů a po-
hádek.

Autor: Timea P.



ČTYRSMERKA



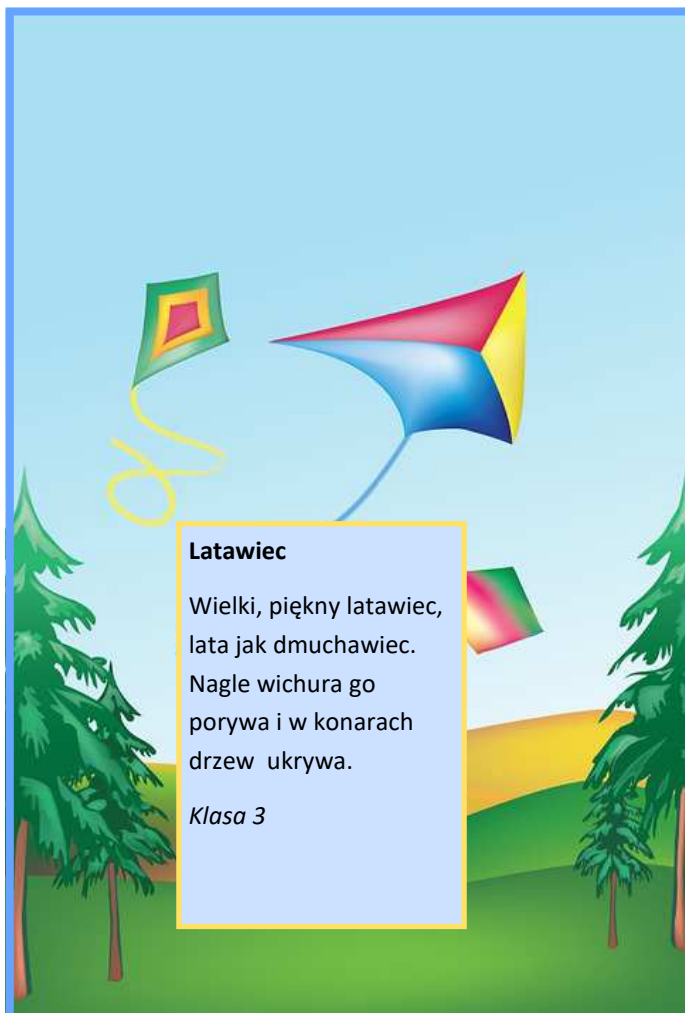
P	L	E	S	D
L	i	S	T	V
O	oio	D	R	L
CH	E	Ř	O	A
Z	I	M	M	Ž



5.



1. A3. ROČNÍK



Latawiec

Wielki, piękny latawiec,
lata jak dmuchawiec.
Nagle wichura go
porywa i w konarach
drzew ukrywa.

Klasa 3



Jeż

Posłuchajcie taki wiersz,
był jesienią sobie jeż,
co pod liśćmi się schował, żeby
jakoś przetrzymać.

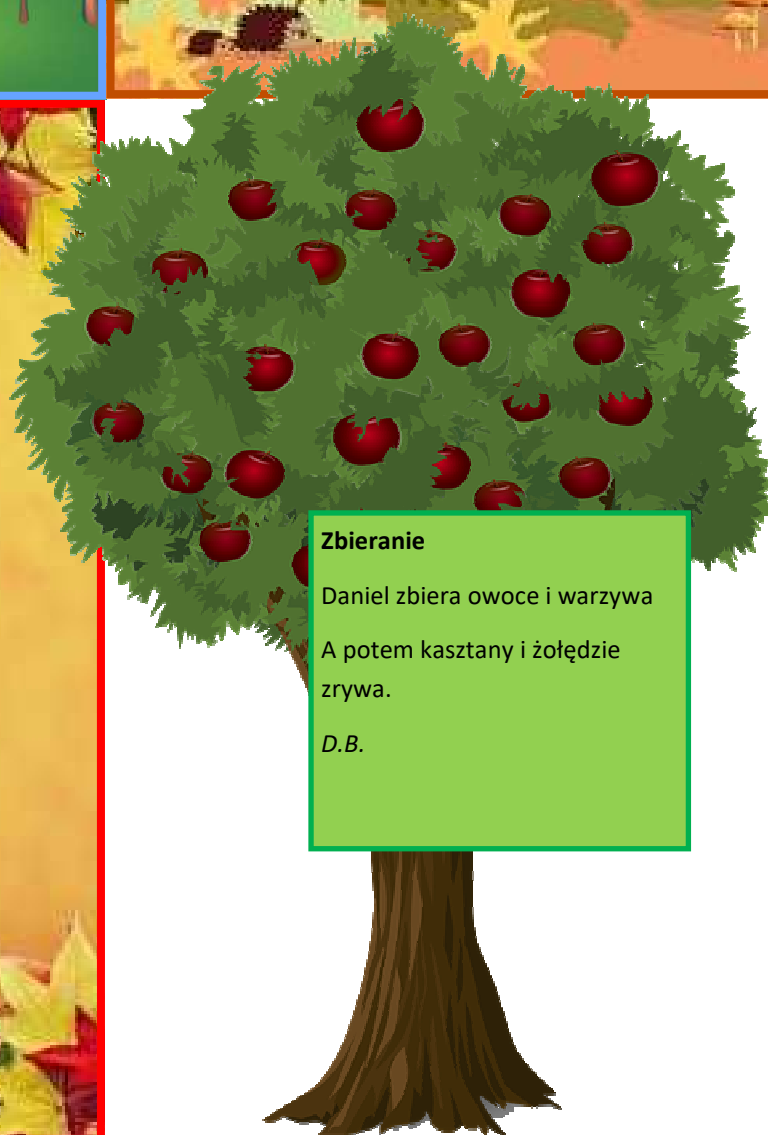
Klasa 3



Jesień

Jesień jest jak orzech w lecie.
Spada na liście kolorowe,
czerwone, brązowe, żółte i
pomarańczowe.

A.K.



Zbieranie

Daniel zbiera owoce i warzywa
A potem kasztany i żołędzie
zrywa.

D.B.

Proč je podzim takový, jaký je?

„Mami“ řekla jednoho podzimního dne Adélka. „Co chceš?“ odpověděla máma. „Proč na podzim opadávají listy?“ zeptala se Adélka. „Protože se připravují na zimu.“ odpověděla maminka. „A proč se stromy připravují na zimu?“ zeptala se znovu holčička. „V zimě je půda zamrzlá. Stromy si z ní tedy nemohou brát žádné živiny. Shazují listy, aby se o ně stromy v zimě nemusely starat, a dodávat jim živiny. Kdyby listy zůstaly na stromech, zahynuly by, protože by neměly dostatek potřebných živin.“ „Aha“ řekla Adélka. „A proč mají ty listy různé barvy?“ zeptala se dychtivě Adélka. „Protože jsou z různých stromů“ řekla maminka. „Jaké druhy stromů máme?“ zeptala se zase Adélka. „Třeba dub, javor, bříza a hodně dalších.“ odpověděla maminka. „Všechny jsou hezké“ řekla Adélka.

Autor: Sára C.



Pozdní štěstí

Je jako krásný podzim.
Člověk se z něj těší dvojnásobně



Autor: Ema K.

Křížovka

1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							

1. Druh ovoce
2. Část střechy
3. Samec od krávy
4. Náš národní strom
5. Dělnice
6. Období
7. Druh listnatého stromu
8. Zrakový orgán

Autor: Jana S.

1.

--	--	--	--	--	--

2.

--	--	--	--	--

3.

--	--	--	--

4.

--	--	--	--	--	--

5.

--	--	--	--	--

6.

--	--	--	--	--

7.

--	--	--	--

1. Bačkory

2. Cukrovka

3. Pramáti

4. Obilovina

5. Druh sýra

6. Bělásek

7. Pštros

8.

--	--	--	--	--

9.

--	--	--	--	--

10.

--	--	--	--	--

11.

--	--	--	--

12.

--	--	--	--	--

13.

--	--	--	--

8. Hák

9. Malíček

10. Stužka

11. Číslovka

12. Spis

13. Medicína

14.

--	--	--	--	--

15.

--	--	--	--	--	--	--

16.

--	--	--	--	--

17.

--	--	--	--	--

18.

--	--	--	--	--	--	--

19.

--	--	--	--	--

20.

--	--	--	--	--

21.

--	--	--	--	--

22.

--	--	--	--

14. Znova

15. Bedna

16. Cit

17. Nesouhlas

18. Ubrat

19. Opět

20. Výnos

21. Ženské jméno

22. Kvartýr

Pysznie i zdrowo!

Składniki:

Toskański gulasz z fasoli

- 2 szklanki namoczonej przez noc, białej fasoli lub fasoli z puszki
- liść laurowy
- 1 cebula
- 3 marchewki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 6 kąpek czosnku
- łyżka posiekanych liści szalwii
- łyżeczka tagadnej lub ostrej papryki
- sól, świeżo mielony pieprz
- 1,5 kielicha bulionu warzywnego

Przepisy z roślin strączkowych

Przepis

Fasolę wrzucamy do garnka, zalewamy 4 szklankami wody, dodajemy pół łyżeczki soli i liść laurowy. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na małym ogniu ok. godzinę, do miękkości. Odsączamy fasolę, zachowując pół szklanki wody, liść laurowy wyrzucamy. Do zachowanego płynu z gotowania wrzucamy pół szklanki fasoli i rozciągamy na pastę. Do garnka wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy posiekano: cebulę i marchewkę, dusimy 7-8 minut. Dodajemy posiekany czosnek, smażymy jeszcze około minuty. Zalewamy bulionem, dodajemy ugotowaną fasolę i pastę fasolową. Przekręcamy paprykę, pieprzem i szalwią. Gotujemy jeszcze 5-10 minut, żeby smaki się połączyły. Smacznego!

Dominika Wiszczorová

Zupa z soczewicy

Składniki:

Soczewica, marchewka, ziemniak, sól, kmin, czosnek, liść laurowy, majeranek, woda

Soczewicę, marchewkę i ziemniak kroimy w kostkę i wkładamy do garnka. Dodajemy sól, kmin, czosnek, liść laurowy, zalewamy wodą i gotujemy. Kiedy wszystko jest miękkie dodajemy odrobinę majeranku i zupka gotowa!

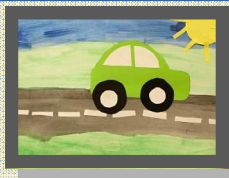
Aneta Rusz



Puszczanie latawca



Koniec



Galerie(a)

