

STODOLÁČIK

Internetový časopis Materskej školy na ul. A. Stodolu v Martine

ZIMA



Skočil
pod
oblohu,

vietor
vysokú

doteperil ťažkú chmáru v batohu.

Polietal po kraji trošku, potom spravil dieru v rožku,

a prikázal: „Von sa páper, veselo!

Pokry zem a premaľuj ju na bielo...“



Zima, zima tu je sniežik poletuje... to je začiatok zimnej pesničky a s ním je tu aj začiatok zimy. Huráááááá!

Určite sa všetci tešíme na sneh, lyžovačku , sánkovačku a guľovačku či stavanie snehuliaka. A to aká bude zima, či dokonca nasledujúci rok nám môžu prezradiť aj pranostiky . Tak počúvajte....



11. 11. - Keď na Martina list zo stromu neopadol, môžeme čakať tuhú zimu.

25.11. - Katarína na ľade, Vianoce na blate.



30.11.- Keď je pekne na Ondreja, celý rok na všetky sviatky bude pekne.



4.12.- Svätá Barbora ťahá sane do dvora.



13.12. - Aké sú od Lucie do Vianoc dni, také budú aj mesiace.



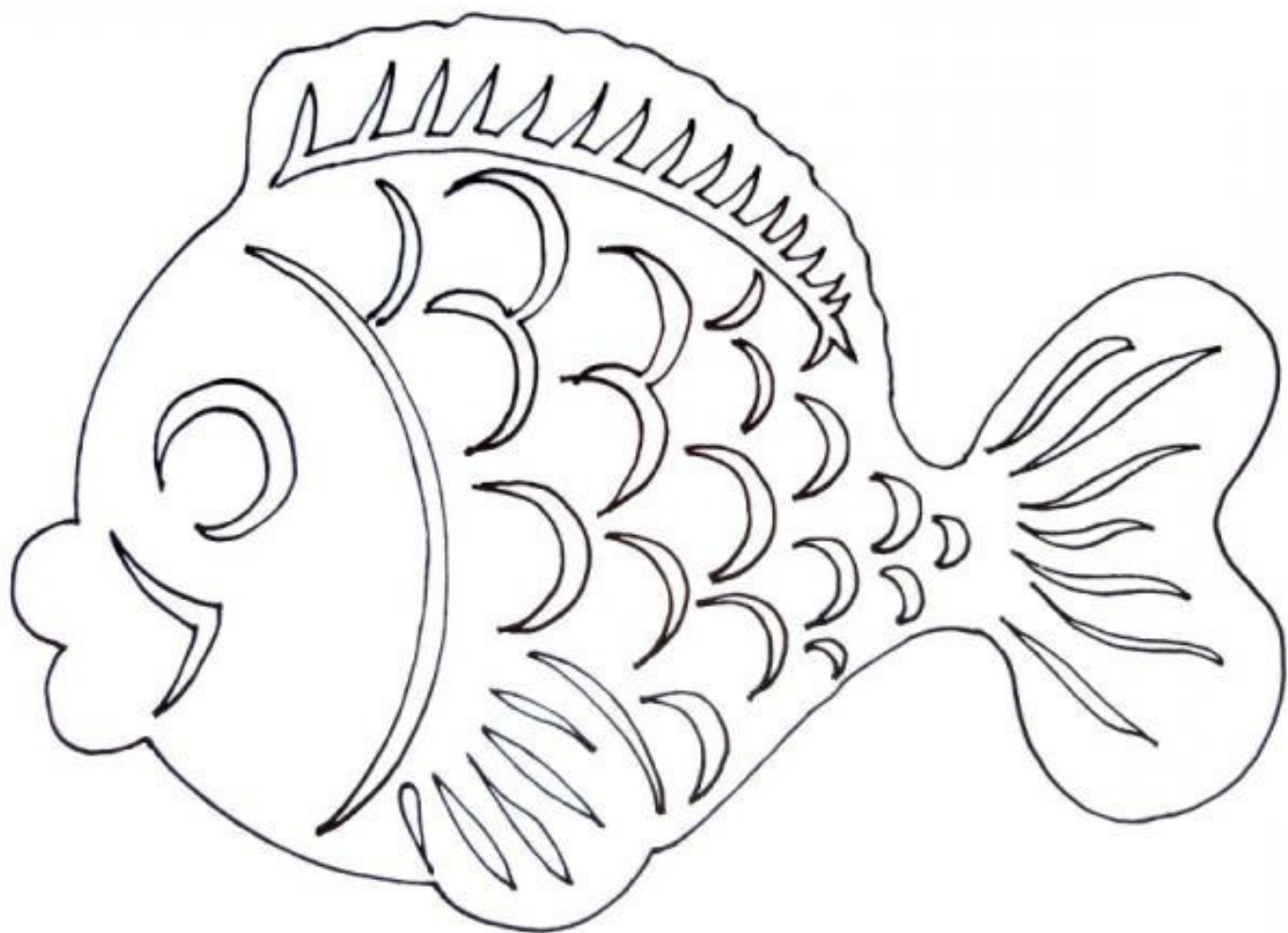
24.12. -Koľko sa ukáže prvý sneh pred Vianocami, toľko bude trvať po Vianociach.

...A cez pranostiky sme sa dostali až ku Vianociam ! A práve oni sú symbolom zimy. Tešia sa z nich malí i veľkí, pretože sú to sviatky lásky, pohody a samozrejme darčiekov, však?

No ale nepredbiehajte, na Vianoce sa treba poriadne pripraviť . A my dnes začneme ako ináč predsa

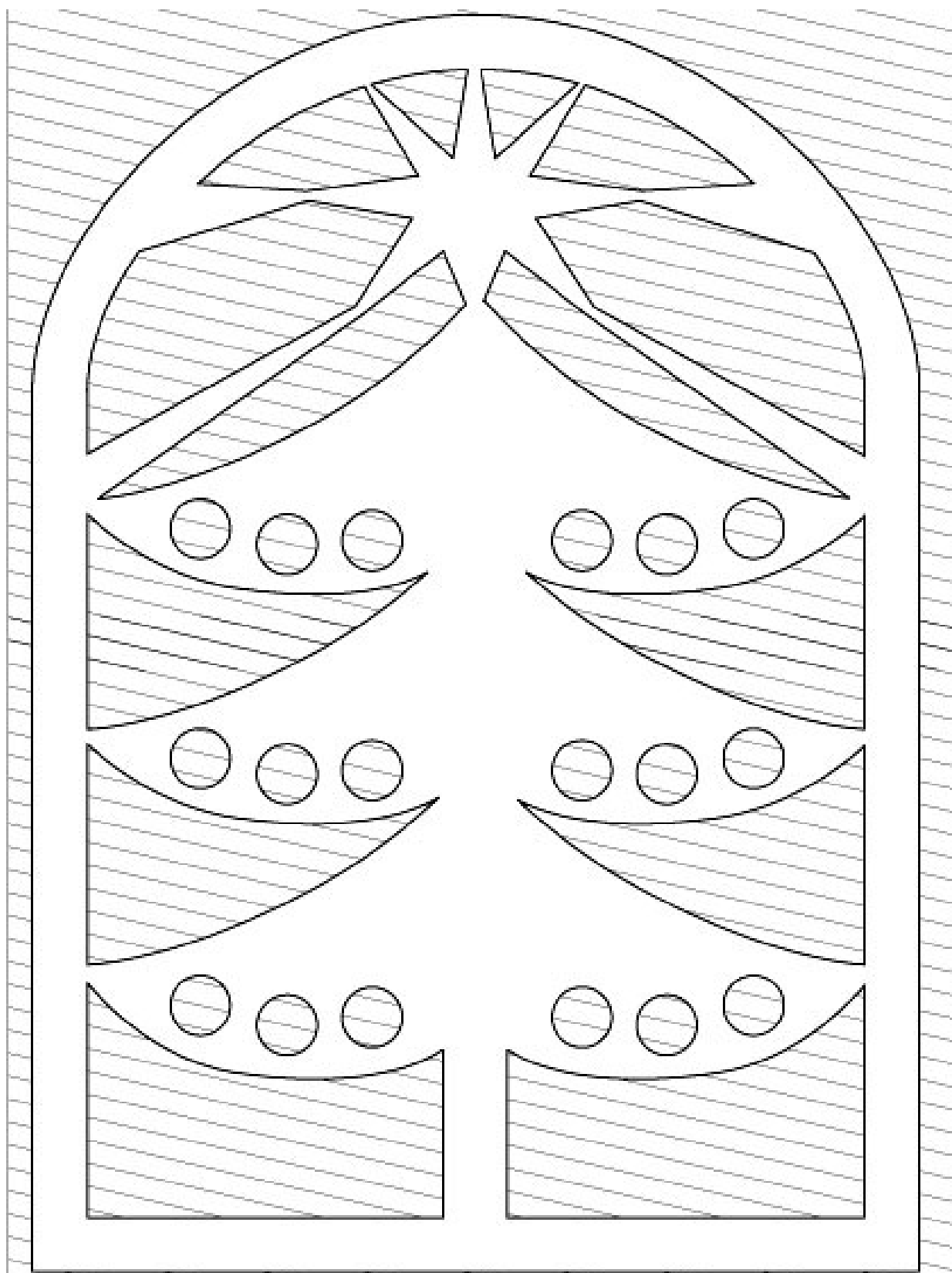


... Vianočnými ozdobami na okno, s ktorých výrobou nám detičky určite rady pomôžu. Tak ako na to?



Vyberte si vzor, predlohu si vytlačte na kancelársky papier a malými nožičkami opatrne vystrihnite obrázok.

Obrázky nemusíme tlačiť len na biely, ale aj farebný papier, potom budú ozdoby ešte zaujímavejšie .



Okná máme vyzdobené a

... a Vianoce sa môžu začať ! ...ale ešte nie, predsa nemáme napečené žiadne sladké dobroty. A Vianoce bez koláčikov by sa nám ani nerátali, však ?



Ovsené koláčky s jablkami

Suroviny:

200 g ovsené vločky, 2 žĺtky, 300 g struhané jablká, 50 g nasekané oriešky, 40 g tuku, 4 dl mlieko, sneh z 2 bielok, 20 g praškový cukor

Postup:

Vločky zalejeme mliekom a necháme postáť. Potom pridáme ostatné suroviny. Na pomastený plech ukladáme lyžicou hrudky. Upečieme do ružova a posypeme škoricovým cukrom.



Vanilkové rožky

Suroviny:

1 vanilkový cukor, 75 g pr. cukru, 150 g očistených a jemne pomletých mandlí, 200 g múky, 200 g masla, praškový cukor a vanilínový cukor na obalenie

Postup:

Z cukru, mandlí, múky, masla spracujeme cesto. Necháme 1 hod. chladnúť. Rozdelíme ho na niekoľko častí, vyvaľkáme na tenké války, narežeme na kúsky a formujeme rožky. Dáme ich na plech pokrytý papierom a pečieme pri 180 stupňoch Celzia asi 10 minút. Obaľujeme v cukre.

Orechové tyčinky

Suroviny:

170 g orechov, 50 g piškótovej strúhanky, 150 g praškového cukru, 1 vaječný bielok, lyžica rumu alebo koňaku. Poleva: 60 g bielej čokolády, 10 g čokolády na varenie, 20 g tuku Cera

Postup:

150 g orechov pomelieme (zvyšné orechy necháme na zdobenie) a zmiesime so strúhankou, cukrom, bielkom a rumom alebo koňakom. Na doske posypanej strúhankou masu rozvaľkáme na hrúbku 2 cm, pokrájame na malé tyčinky, ktoré namáčame v čokoládovej polevy. Získame ju rozpustením čokolády a tuku vo vodnom kúpeli. Ozdobíme orechom.

Tak, vianočné pečivo už rozvoniava na slávnostne vyzdobenom stole, horia adventné sviečky a teraz je ten pravý čas na chvíľu oddychu. Čo tak sa naučiť nejaké vianočné básničky...

Zvoní, zvoní zvonček malý



Vianoce sú pred dverami.
Rozvoniava celý dom,
vianočný je plný stôl.

A keď sa sviečka
slávnostne zapáli,
nie v jedných očkách
iskra sa rozžiari.

Iskrička radosti
po líčku sa zgúľa,
mamičkine rúčky
nežne ma pritúlia.



Snehuliak

Kopa snehu chlapcov láka,
postavili snehuliaka.

Miesto očí uhlíky,
na kabáte gombíky.

Bielučký je ako z múky,
do okien sa díva z lúky.

A k pekným básničkám pridáme aj Vianočné vinše, lebo už nevieme inšie....

**Až vianočné zvony zazvonia,
ihličie Vám doma zavonia,**

**zahodíte všetky trápenia a starosti,
užite si sviatky v šťastí a radosti.**



*Vezmi dnes sviečku do dlaní,
zašepkaj tisíc želaní,
pozri sa hore do neba,
svieti tam hviezda pre teba.
V jej svetle svet sa ligoce,
prajem Vám krásne Vianoce.*



Ked' vločka sa jagá v povetrí,
ked' úsmev na naše tváre príletí,
ked' srdcia držia ten správny krok,
prajem Vám krásne Vianoce a šťastný nový rok.

*Krásne sviatky vianočné,
veselé cesty polnočné.
Pod stromčekom veľký dar,
na Silvestra pekný bál.
Po tom bále ľahký krok*

a šťastný celý nový rok...

