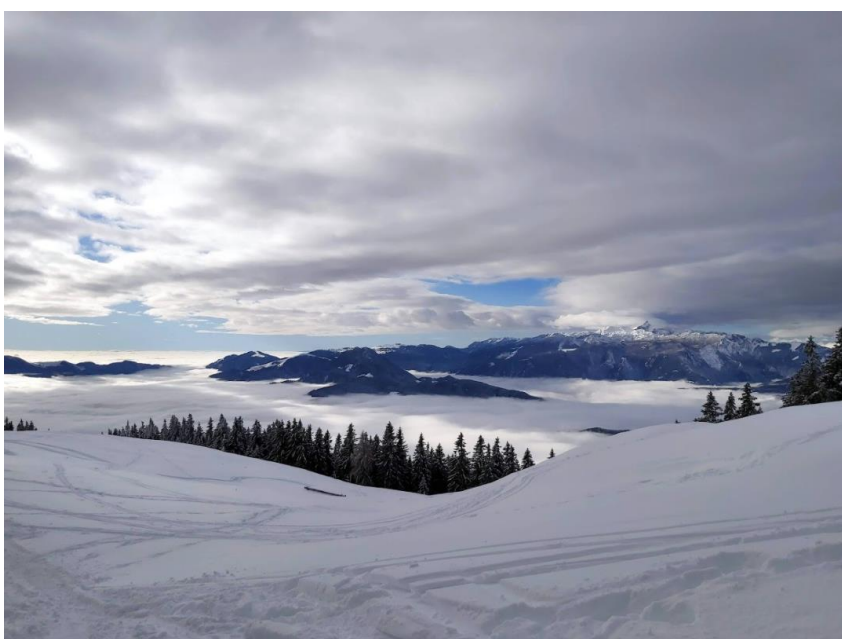




Izteka se leto, ki je bilo drugačno,  
pa vendar zanimivo in ustvarjalno.  
Nismo odnehali in se predali.  
V svojo prihodnost z zaupanjem zremo,  
novim uspehom naproti zdaj gremo.

V novem letu ostanimo gradniki dobrega, miru, veselja, ljubezni, medsebojnega  
spoštovanja, pozitivnega delovanja in razmišljanja.  
Lepe, zdrave, polno doživete praznike in vse dobro v prihajajočem letu.

***Matic in Matevž Kovač***



***Foto: Sašo Tamše***

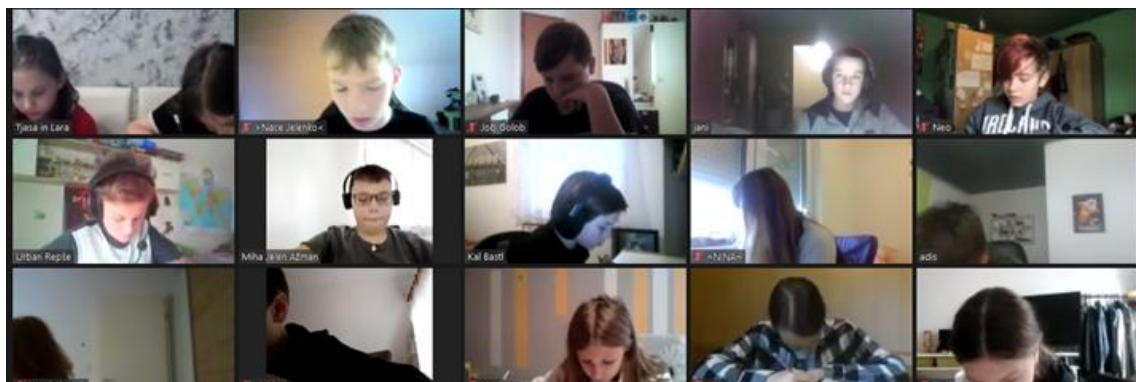
## *Dogajalo se je ...*

### **PEKARNA MIŠMAŠ - kulturni dan za 6. in 7. razred**

Ob deveti uri zjutraj, 21. 12. 2010, smo se učenci 6. in 7. razreda povezali z gledališčem, s povezavo, ki nam jo je dala učiteljica. Tam nas je pozdravila gospa Urška Vouk, vodja gledališke vzgoje. S telefonom se je sprehodila po gledališču in nam predstavila, kdo sodeluje pri predstavi, kako nastane predstava, kdo in kaj se skriva v zaodrju, pokazala je, kje sedita šepetalka in vodja predstave. Sprehodila se je do maske, velike gledališke garderobe, učenci pa smo lahko sodelovali z vprašanji.

Kasneje smo si ogledali tudi predstavo Pekarna Mišmaš. Najprej smo reševali naloge posamezno, potem pa smo se dobili na ZOOM-u, kjer smo primerjali naše doživljanje predstave in odgovore na delovnem listu. Nato smo se razdelili v skupine, kjer smo sodelovali trije naključno izbrani učenci. Na voljo smo imeli tri teme, izbrali pa smo lahko najljubšo. Bilo je zelo zanimivo, a se mi zdi vseeno škoda, da smo delali od doma, saj sem prepričana, da bi bilo vsem bolj všeč, da bi predstavo videli v živo.

*Kaja Cajner, 7. a*



Šestošolci smo nadaljevali v sredo, 23. decembra. Kulturni dan je v celoti potekal preko aplikacije ZOOM.

Ob 9.20 uri smo se dobili z razredničarko, ki nam je dala navodila za izvedbo prvega dela kulturnega dne. Ta del srečanja je trajal približno 20 minut. Po ZOOM-u smo si vsak zase ogledali gledališko predstavo Pekarna Mišmaš v izvedbi SLG Celje. Po ogledu smo v zvezek samostojno odgovorili na nekaj vprašanj. Večina nas je končala malo pred drugim srečanjem preko ZOOM-a, zato smo imeli malo odmora.

V prvem delu drugega ZOOM-a nas je učiteljica razdelila v skupine po tri. V skupinah smo se pogovarjali in izmenjali mnenja o predstavi.

V drugem delu smo se zopet razdelili v skupine, a tokrat smo vsi v skupini pisali poustvarjalno besedilo. Na izbiro smo imeli tri možnosti:

- Napiši zgodbo, v kateri boš predstavil Mišmašovo nadaljnjo pot.
- Napiši nov zaključek zgodbe.
- Napiši svojo zabavno pesem na temo Pekarna Mišmaš.

Za to nalogo smo imeli 30 minut časa, nato pa je vsaka skupina prebrala svoje besedilo. Skupina, v kateri sem sodeloval, je izbrala nov zaključek zgodbe. Odločili smo se, da bomo napisali srečen konec, kjer se Mišmaš reši. Bili smo zelo zadovoljni! Tokrat smo prvič imeli kulturni dan preko aplikacije ZOOM. Meni sta bila tak način dela in vsebina zelo všeč in upam, da je bil tudi vsem mojim sošolcem in sošolkam.

***Matic Bevc Strašek, 6. b***

Kulturni dan se je začel z uro ZOOM-a. Na njem smo dobili navodila za ogled predstave in delo v nadaljevanju. Potem smo si ogledali predstavo Pekarna Mišmaš, ki je trajala približno eno uro. Predstava je bila zelo zanimiva in hkrati malo smešna. Nato smo rešili učni list, na katerem so bila vprašanja, povezana s predstavo. Potem smo se zopet videli na ZOOM-u, kjer smo se pogovorili o naših vtisih in odgovorih na delovnem listu. Vsi smo prišli na vrsto, da smo lahko povedali, kaj nam je bilo v predstavi zanimivo ali smešno in nad čim smo bili še posebej navdušeni. Nato smo se razdelili v skupine in pisali besedila na teme, ki nam jih je pripravila učiteljica. Ko smo končali, smo ostalim skupinam predstavili, kaj smo napisali. Učiteljica je naše delo pohvalila.

Ta dan je bil zanimiv, saj je bil drugačen od ostalih dnevov. Zelo sem bila vesela, saj nismo imeli pouka.

***Sara Planovšek, 6. a***

## **MI PA VEMO, MI PA VEMO, KJE JE ZDAJ MIŠMAŠ DOMA IN GREMO TJA**

Pek Mišmaš je odšel iz Miševa in prišel v novo vas.

Do njega je pride nekaj čebel, ki mu pomagajo nesti prtljago. Pek Mišmaš vpraša čebele: »Kako pa je ime tej vasi?« Čebele mu odgovorijo, da je prišel v Čebeljo vas. Vaščani ga čudno gledajo, on pa jih pozdravi in da vsakemu eno žemljo. Vpraša jih, če bi lahko pri njih pekel in prodajal kruh. Vaščani so se strinjali, a so mu postavili pogoj, da bo za peko uporabil tudi med. Mišmaš se je naselil v opuščeno pekarno. Ker so miši zbežale, je potreboval nove pomočnike. Čebele so mu rade priskočile na pomoč. Zdaj Mišmaš v Čebelji vasi prodaja zelo dober meden kruh.

***Nace, Enej, Maja K., 7. a***

Mišmaš je zelo razočaran, saj mu vaščani ne zaupajo, zato se preseli v Celje. Tam hitro pritegne pozornost Celjanov, saj njegove miši spet pečejo odličen kruh. Zaslovi kot uspešen pek.

Nekega dne ga zmoti glas telefona, zato se oglasi: »Pekarna Mišmaš, prosim?«

Na drugi strani linije sliši: »Pozdravljen, Mišmaš, tukaj vaščani Miševa. Prosimo vas, pridete nazaj! Kurji pek ima ogaben kruh.«

Nekaj časa premišljuje, potem pa se odloči: »Nazaj že ne bom prišel, odločil pa sem se takole: v vas vam bodo moje miši pripeljale kruh. Dobili boste najboljše – od rogljičkov do črnega kruha.«

Nastala je neznosna tišina. »Halo? Ste še tam?« vpraša Mišmaš.

»Seveda smo, sicer malce razočarani, ampak še vseeno hvaležni, da nam pripeljete kruh. Upamo, da vam bo v Celju kariera čim bolj cvetela. Hvala in nasvidenje!«

***Kaja, Jaka, Andrej, 7. a***

## SPREMENJEN KONEC

Ko so vaščani prišli v pekarno in zagledali miši, niso mogli verjeti svojim očem. Miši so se ustrašile in skrile v žakelj z moko. Ko so iz pekarne prišli z jeznimi obrazi, so se z dvignjenim glasom znesli nad pekom, ta pa ni prišel do besede, dokler ni zavpil, naj se vsi umirijo. Ko so vsi utihnili, jim je povedal, da so kruh do sedaj, kljub temu da so ga pekle miši, z užitkom jedli. S pekom so se strinjali in ga nehali nadlegovati.

***Jure, Matic, Vita, 7. a***

## PESMI

Poslušajte, župan, to je resna tema,  
pek Mišmaš s čarovnijo dela.

V kleti miši kruh mu pečejo,  
podnevi pa v skrivališče stečejo.

V zapor pošljite ga,  
saj sam peči ne zna.

Pošljite ga ven iz mesta,  
njegov dom naj bo cesta.

***Žana, Gašper, Erik, Janja, 7. b***

Vaščani Miševa so kruh kupovali,  
ga s kovanci plačali.

Miške pridne so,  
kruh zamesijo,

za sabo pospravijo.

Jedrt je zlobna mlinarica,

peka Mišmaša ne mara,  
rada bi ga v ječo poslala.

***Sara, Ana, Urška, Lucija, 7. b***

Pekarna Mišmaš,  
kar želiš, tam dobiš.

Pri peki miši pomagajo,  
pri tem se zelo zabavajo.

Jedrt odkrila je skrivnost,  
to postala je slabost.

Pek jih je zapustil,  
saj vmešavanja ni dopustil.

Vaščani Jedrti ne zaupajo,  
spomin na Mišmaša obujajo.

***Jan, Tina, Maja T.L., 7. a***

Mišmaš pek je naš,

po vasi kruh diši,  
saj peče ga vse dni.

Ko po kruhu zadiši,  
vsi vaščani pridrvijo,

da svež kruh dobijo.

***Andraž, 6. b***

## MATEMATIČNE AKTIVNOSTI – MERJENJE – 7. razred

Sedmošolci smo imeli v torek, 22. 12. 2020, tehniški dan. Prvo, uvodno uro, smo imeli matematiko, pri kateri nas je učiteljica seznanila z navodili. Dobili smo naloge za štiri različne matematične aktivnosti: merjenje ploščine, merjenje prostornine, merjenje mase in merjenje dolžine.

Pri vseh delovnih listih smo imeli na začetku razlago snovi, nato pa zabavne naloge. Jaz sem svoj matematični dan začela s prostornino. Najprej sem si na listu prebrala snov in potem začela z nalogami. Prve naloge so se navezovalе na merjenje prostornine. Primer naloge je bil, da smo v posodo nalili vodo in vanjo dali posebej riž, nato vijake, nato lesen predmet in opazovali, če se je gladina vode zvišala. Imeli smo tudi vprašanja, kako bi na primer izračunali prostor med riževimi zrni, če ga damo eno ali dve pesti v posodo.

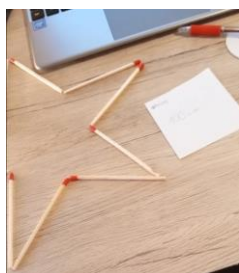
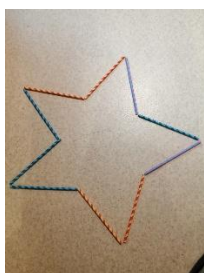
V posode različnih velikosti in različnih premerov smo dali enako količino vode in tako videli, če voda pri vseh posodah sega do enake višine, nato pa smo zapisali ugotovitve.



Nadaljevala sem z merjenjem mase. Tukaj smo morali pri nalogah meriti maso predmetov in si jo zapisati, stehtati predmet in izračunati, koliko teh bi potrebovali, da bi dosegli določeno težo. Imeli pa smo tudi naloge, pri katerih smo morali uporabiti naše brihtne glave. Pri primerjanju mase in ostalih nalogah smo naše aktivnosti fotografirali in ugotovitve zapisali.



Za zadnji dve aktivnosti dneva sem šla merit dolžino in ploščino. Del teh dveh aktivnosti smo opravili na prostem. Pri dolžini smo merili različne stvari, kot so postelja, copat, naše zapestje. Spoznali pa smo tudi, da imamo različne metre, ki se uporabljajo za različne stvari. Imeli smo nalogo, da iz slamic, vžigalic ali kakšnih predmetov naredimo različne oblike teles in izmerimo njihov obseg.



Pri ploščini smo imeli eno nalogo iz več delov. Na začetku smo morali narisati majhen kvadrat s stranicami po en centimeter. Zatem pa smo narisali še en večji kvadrat s stranicami deset centimetrov, tako da je bil manjši kvadrat v levem spodnjem kotu večjega, ki smo ga izrezali in odnesli ven. Zunaj smo izmerili kvadrat s stranico en meter. Tega pa smo na koncu povečali v deset metrov. Primerjali smo velikosti različnih površin kvadratov.

Dan se mi je zdel zelo zanimiv in poučen, saj nismo samo sedeli in se učili, ampak smo se tudi gibali in bili zunaj. Naučila sem se veliko novega. Želim si, da bi imeli več takih aktivnosti.

*Ana Venek, 7. a*

## BOŽIČNA PEKA – 6. in 8. razred

V torek, 22. 12. 2020, smo šestošolci imeli tehniški dan. Pekli smo razne sladice ter kruh, ki ga ni treba gnesti.

Sam sem delal oreo kroglice in kruh. Oreo kroglice sem si izbral zaradi lahkega postopka priprave in odličnega okusa. Naše učiteljice so se zelo potrudile, da so našle te recepte.

Oreo kroglice: (Že ob branju recepta so se mi cedile sline!)

Najprej sem zdrobil oreo piškote, da sem dobil oreo prah. Vanj sem vmešal še sir maskarpone ter vse skupaj zgnetel. Nato sem oblikoval maso v veliko kroglo. Položil sem jo v hladilnik za eno uro. Po eni uri sem iz mase oblikoval manjše kroglice, ki sem jih v hladilniku pustil še 15 minut.

Ko sem čakal, da so kroglice otrdele, sem v vodni sopari stopil čokolado. Vanjo sem nato namakal ohlajene kroglice. Tudi tokrat so se ohlajale v hladilniku.

Dan je bil zelo zanimiv, saj ni bilo pouka. Kroglice so bile pa tudi odlične, kar potrjuje dejstvo, da smo vse hitro pojedli.



*Urban Repše, 6. a*

Torek, 22. december, je bil namenjen božični peki. Osmošolci smo imeli bogat izbor receptov. Na voljo smo imeli: čokoladne mafine, marmorni kolač, orehove rogljičke ter navadne maslene piškote.

Jaz sem si izbrala marmorni kolač. Zjutraj sem dobre volje vstala, si pripravila zajtrk in se nato lotila dela. Ko je bil kolač v pečici, sem sestri pomagala pri pripravi medenjakov, ki so odlično uspeli. Sledilo je najbolj dramatično vprašanje dneva, in sicer, ali bo kolač šel iz modela? Skrb je bila na srečo odveč in kmalu se je na kuhinjski deski znašel lep kolač. Dober je bil prav tako kot je izgledal (zelo). Upam, da bomo še kdaj imeli kakšno podobno aktivnost, saj se mi je ta dan zdel odličen.

**Ajda Oblak, 8. a**



Ajda Novak



Lea Stropnik



Anže Steblovnik



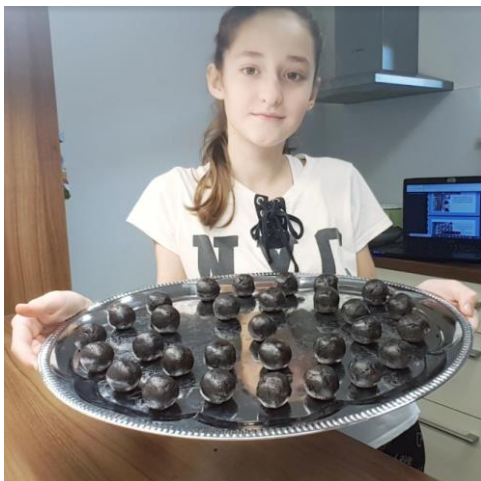
Maša Lončar



Belmin Bašič



Lea Stropnik



Vita Hriberšek



Jošt Pesan



Blaž Javornik



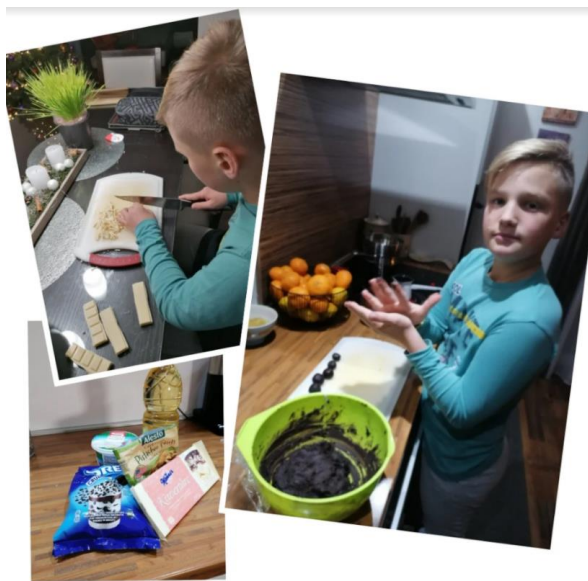
Andraž T. Završnik



Tinkara M. Fajdiga



Izidor Černivšek



Lovro Podkrižnik



## ZDRAVA PREHRANA in IZDELAVA PANJSKIH KONČNIC – 9. razred

**V torek, 22. decembra, smo imeli v okviru učnega programa tehniški dan z naslovom Zdrava prehrana in čebelarstvo. Tema je nadaljevanje razmišljanja in nabiranja znanja, ki smo si ga že pridobili v okviru tradicionalnega slovenskega zajtrka konec novembra.**

### Kaj je zdrava prehrana?

**Zdrava prehrana** je eden od pogojev dobrega počutja vsakega človeka. Vpliva na sposobnost za učenje, delo, igro in preprečuje bolezni.

Pravilno sestavljena in pripravljena hrana, ki je enakomerno razporejena skozi ves dan, pokriva naše energijske potrebe in potrebe po hranilnih snoveh.

**Hranilne snovi potrebujemo za rast, razvoj in pravilen potek vseh procesov v telesu.** Tako kot pomanjkanje hrane tudi prevelike količine hrane slabo vplivajo na zdravje. Kako pomembna je **zdrava prehrana**, se pogosto zavemo šele, ko zbolimo. "Vaša živila naj bodo vaša zdravila in vaša zdravila naj bodo vaša živila."

Pod pojmom "**snovne potrebe**" razumemo nujnost, da organizmu z dnevno prehrano dovajamo tiste gradnike, ki jih potrebuje za ohranjanje telesne strukture.

**"Energijske potrebe"** se nanašajo predvsem na ohranjanje telesne temperature, telesno in mentalno zmogljivost ter biokemično energijo za vzdrževanje presnove. Iz te definicije se je tako v zadnjih stoletjih oblikoval splošni nauk o prehrani.

Spoznali smo, da beljakovine, maščobe in ogljikovi hidrati pokrivajo predvsem snovne, vitamini, minerali in mikroelementi pa primarno funkcionalne potrebe telesa. Vsi pa so esencialni sestavni deli naše dnevne prehrane.

Človeško telo je v veliki meri sestavljeno iz vode. Potrebujemo veliko tekočine, zato moramo vsak dan uživati z vodo dovolj bogata živila in piti dovolj tekočine. Raziskave kažejo, da se nam pri umskih aktivnostih sposobnosti opazno zmanjšajo, kadar premalo pijemo.

### "Kar se Janezek nauči, ..."

Zdrave prehranjevalne navade, ki jih otroci pridobijo v zgodnjem otroštvu, vplivajo na izbiro živil in način prehranjevanja tudi v kasnejšem življenjskem obdobju in s tem na zdravje v odrasli dobi.

Zdrava prehrana otrok je sestavljena iz pestrega in raznolikega izbora živil. Priporočljivo je uživati živila z visoko **hranilno** gostoto.

Enolično prehranjevanje ter prehrana z visoko **energijsko** gostoto, ki navadno vsebuje veliko maščob (maslo, margarina, ocvrta hrana) in enostavnih sladkorjev (sladkarije, sladke pijače, čokolada) lahko dolgoročno vodi do povečanja telesne teže in pomanjkanja posameznih vitaminov.

Izbor in količino živil, ki naj jih jemo vsak dan, si lahko predstavimo s pomočjo PREHRANSKE PIRAMIDE.

Predstavljajmo si jo kot polico v naši shrambi, na kateri so skupine živil. Večja je polica, večkrat in v večji količini posegamo po določeni skupini živil. Na spodnji polici so ŽITA, ŽITNI IZDELKI in KROMPIR ali škrobna živila. Na naslednji polici (malo

manjši od spodnje) najdemo ZELENJAVO IN SADJE. Naslednja polica je manjša. Na njej najdemo MESO IN ZAMENJAVE ter MLEKO IN MLEČNE IZDELKE. Na zgornji in najmanjši polici so živila z veliko MAŠČOB in SLADKORJEV.

Vsaka od skupin vsebuje določene hranilne snovi, ne pa vseh, ki jih potrebujemo. Prav zato živila iz ene skupine ne morejo nadomestiti živil iz druge skupine. Nobena skupina živil ni pomembnejša od druge, za dobro zdravje potrebujemo živila iz vseh skupin.



#### ZAČNIMO DAN Z ZAJTRKOM.

Za otroke je še posebej pomembno, da jedo večkrat na dan, ker je njihova zmožnost skladiščenja energije manjša kot pri odraslih. Na delovno zmogljivost otroka čez dan lahko precej vplivamo s prehrano, in sicer s pravilno porazdelitvijo obrokov.

Zajtrk in dopoldanska malica predstavljata energijski zagon novega dne in zagotavljata zdrav razvoj otroka ter močno vplivata na njegovo delovno zmogljivost in zmogljivost koncentracije.

Dandanes ima vedno več otrok težave s prekomerno telesno težo, zato močno narašča tveganje, da se kasneje razvije sladkorna bolezen, pojavijo pa se tudi težave s srcem in ožiljem. Pri nastanku prekomerne telesne teže imajo pomembno vlogo genetski dejavniki, pogosto pa še vedno podcenjujemo psihične dejavnike. Izrazito prekomerna telesna teža je lahko posledica različnih psihičnih težav, kot so osamljenost, neuspeh v šoli in negativna samopodoba. Otroci se tako hitro znajdejo v začaranem krogu: zaradi prekomerne teže pogosto doživijo zavračanje vrstnikov in lahko iščejo tolažbo tudi v hrani. Gibalno so manj spretni in jih vrstniki pogosto zasmehujejo, kar vpliva na zmanjšano željo po gibanju.

V okviru tehničnega dne smo si nabirali znanje, smo pa bili tudi zelo ustvarjalni. Izdelali smo si vsak svoj smuti. Posvetili pa smo se tudi naši tradicionalni dejavnosti – čebelarstvu. Vsak naj bi doma izdelal panjsko končnico. Panjska končnica je ime, ki se uporablja za poslikano deščico, ki zapira čebelji panj kranjič. Tovrstna ljudska umetnost, značilna za Slovenijo, je nastala na Gorenjskem in slovenskem Koroškem, od tam pa se je razširila na ozemlje celotne Slovenije. Čebelarji so jih nameščali na svoje panje, da bi svoje panje ločili med seboj in od tujih.

Učenci smo veseli dejavnosti, pri katerih se veliko naučimo. Poleg tega pa se v nas vzbudi tudi žilico za ustvarjanje.



## PRAKTIČNI POSKUS - JABOLČNI SMUTI



**Sestavine:** jabolko, jogurt, med, cimet

**Postopek:** Jabolko olupimo, narežemo na krhleje in damo v mešalnik. Dodamo jogurt, med in malo cimeta. V mešalniku zmešano. Vsebino zlijemo v kozarec in serviramo. Poleg lahko v teh prazničnih dneh postrežemo medenjake ali kos domače potice.

*Matevž Kovač, 9. a*

22. decembra smo izvedli naravoslovni dan na daljavo. Devetošolci smo pridobili znanje o zdravi prehrani in čebelarstvu ter panjskih končnicah.

Prvo uro smo se z učiteljico in učiteljem dobili na video konferenci, kjer sta nam dala navodila za izvedbo. Prvi del naravoslovnega dneva smo si pogledali PowerPoint in videa o zdravi prehrani in odpadni hrani. Nato smo dobili recept za okusen napitek za okrepitev. Vsak je doma napitek pripravil, se z njim fotografiral in oddal nekaj fotografij, da je učiteljica videla, kako nam je uspelo.

Drugi del dneva nam je učitelj pripravil nekaj posnetkov o čebelarstvu in navodila za izdelavo panjskih končnic. Panjske končnice smo z danimi merami lahko izdelali iz lesa, lahko pa smo uporabili tudi karton. Z merami in primerom smo izdelali panjsko končnico in jo seveda tudi poslikali. Na koncu so bili izdelki prav uspešni. Naravoslovni dan je bil zelo poučen in zanimiv, prav tako pa tudi sproščen.

*Manca Lesjak, 9. b*



Zala Paulina Brišnik



Ali Ernecl



Izar Ažman



Patricija Podvratnik

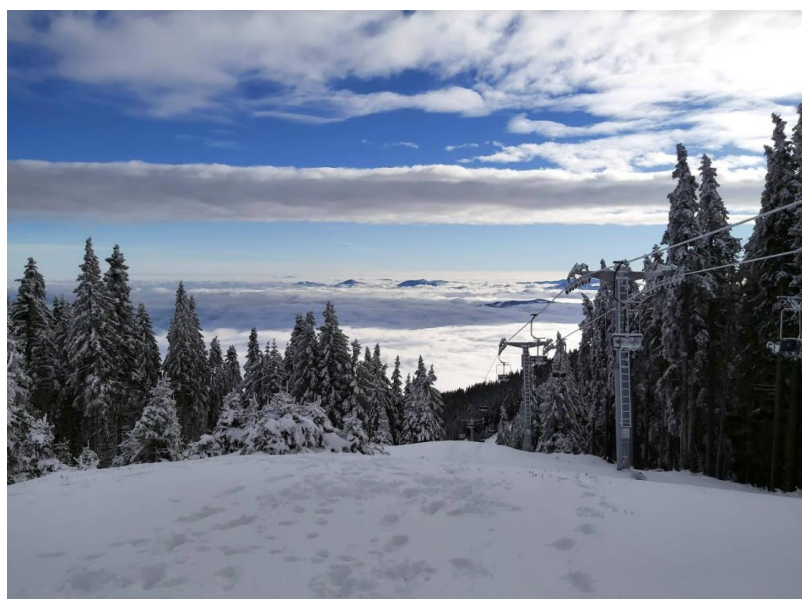


Foto: Sašo Tamše, 9. b

## Misli o solidarnosti

### **Bodimo luč, svetilnik v temi, gradniki ljubezni in dobrote.**

LJUDJE, PRIŽGIMO LUČ! Po celem svetu hkrati!

Naj sveti kdo ve kam,  
saj kdaj že plamen sveče  
pokaže pot do sreče,  
človeku, ki je sam.

PRIŽGIMO LUČ, LJUDJE! Po celem svetu hkrati!

*(Frane Milčinski – Ježek)*

Generalna skupščina Organizacije združenih narodov je leta 2005 20. december razglasila za svetovni dan človeške solidarnosti. Ob tem je poudarila, da je milenijska (tisočletna) deklaracija opredelila solidarnost kot temeljno in univerzalno vrednoto, ki bi morala vladati v medčloveških odnosih v 21. stoletju. Ta dan nas opominja, naj se spomnimo bližnjih.

V adventno-božičnem času mnogi izdelajo adventni venec, postavijo smrekico, jaslice. Zimzelene rastline predstavljajo moč zemlje, da preživi temo zime, sveče, ki jih prižigamo, pa v temo prinašajo svetlobo in novo življenje. Adventne sveče imajo določen pomen: prva sveča simbolizira pričakovanje ali upanje; druga simbolizira mir; tretja veselje; četrta pa predstavlja ljubezen.

Ta čas letos ni tak, kot smo ga bili vajeni v preteklih letih. Na trenutke se nam zdi, da se je vse zarotilo proti nam, mnogi so bolni, izgubljajo svoje bližnje, ki jih imajo radi, loteva se nas malodušje, nejevolja, mnogi trpijo zaradi pomanjkanja.

Ernest Hemingway je za moto svojega romana izbral besede, ki jih je zapisal angleški pesnik John Donne: »Noben človek ni Otok, povsem sam zase; vsak človek je kos Celine, del kopne zemlje; če Morje odplavi grudo prsti, je Evrope manj, kot bi se zmanjšal Rtič, kot bi se zmanjšalo Posestvo tvojih prijateljev ali tvoje lastno /.../«

Znašli smo se v obdobju, ko si vsi še posebej želimo, da bi bilo naše okolje varno in spodbudno. Močneje se zavedamo pomena medsebojne povezanosti.

In ob vsem tem se še bolj zavedamo pomena solidarnosti. Pomembno je spoznanje, da imaš v svoji bližini nekoga, ki ti je v oporo in tolažbo, nekoga, ki ti bo nudil pomoč, če jo boš potreboval. V življenju ne štejejo samo velika, bleščeča dejanja. Veliko več so vredna tista majhna, vsakodnevna dejanja. Moramo pa biti dovolj čuteči, da prepoznavamo stiske, potrebe bližnjih in biti pripravljeni prisluhniti, slišati. Vsako dobro dejanje, ki ga storimo, bogati tudi nas. Ob tem rastemo, se spreminjamo, postajamo boljši ljudje.

Bodimo luč, bodimo svetilnik. Luč, ki se ne skriva, ampak postavlja na vidno, trdno določeno mesto, da sveti vsem, ki to luč potrebujejo. Svetilnik, trden, stalen, zanesljiv, kamor se lahko zatečejo predvsem tisti, ki doživljajo svoj vihar življenja, tisti, ki so nasledili na čeri in se jim zdi, da sami ne bodo našli rešitve.

Bodimo svetloba, ki prihaja v temo našega življenja, da nam prinese nekaj novega, življenje in upanje. Z dobrimi deli, z lepo besedo in s prijaznim nasmehom širimo veselje, ljubezen. In več kot nas bo, več bo svetlobe, ki bo odgnala strah in obup, ki nas trenutno navdaja. Stopimo skupaj! Bodimo gradniki dobrega, miru, veselja, ljubezni, medsebojnega spoštovanja, pozitivnega delovanja in razmišljanja.

Prižgimo torej luč, kakor nas nagovarja pesnik Ježek. Čeprav se zdi beseda, misel, majhna stvar, lahko rodi bogate sadove – v sedanosti in prihodnosti.

***Matevž Kovač, 9. a in Matic Kovač, 7. a***



*Foto: Ula Vuga, 8. a*

## Sreča

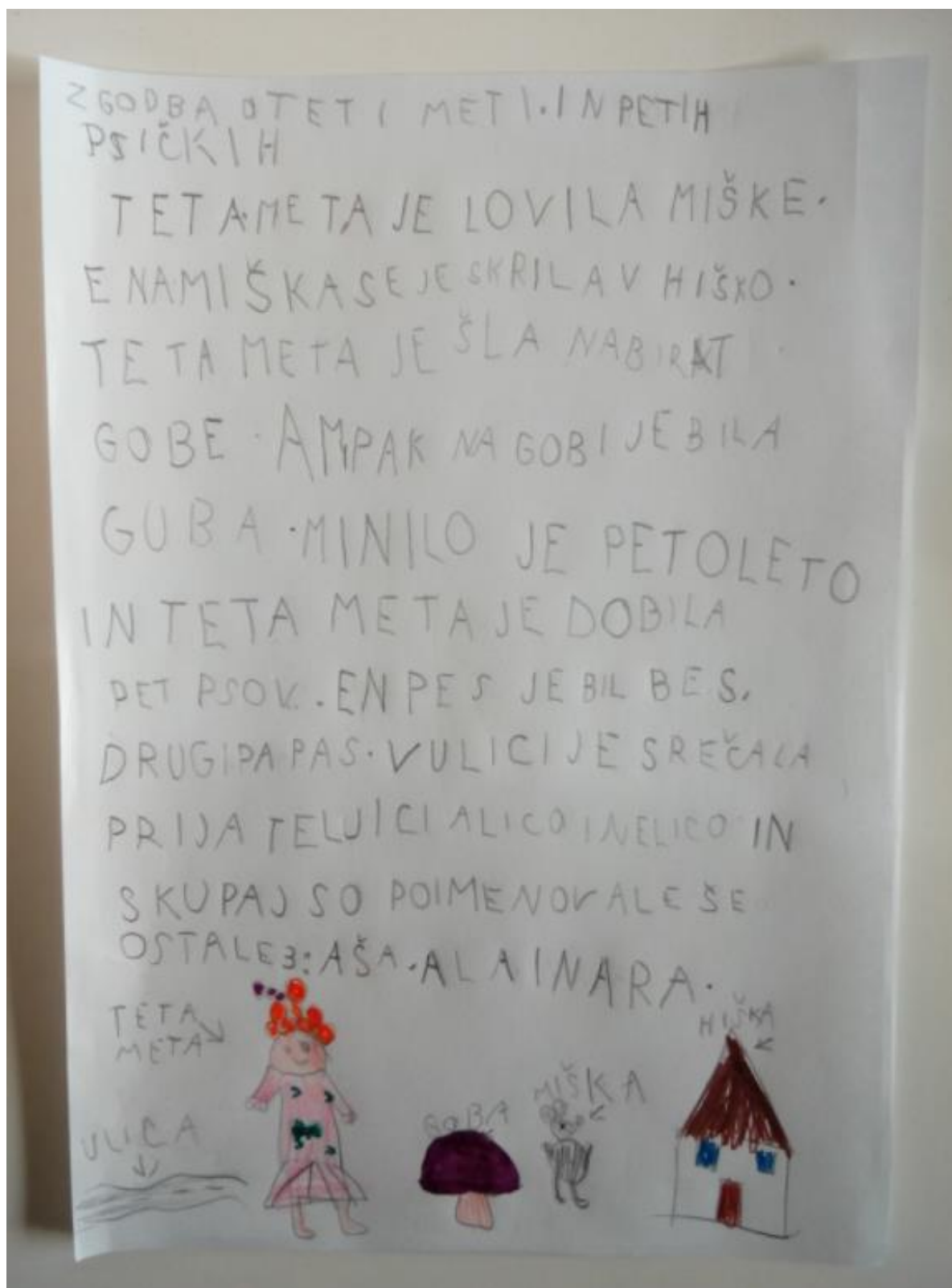
### SREČA JE ...

- ❖ DA IMAM DOM IN POLNO HRANE.
- ❖ SREČA ZAME STA MAMI, ATI IN BRATEC, BABICA IN DEDEK IN KUŽKI, KO SMO DOMA.
- ❖ DA SE IMAMO V DRUŽINI RADI.
- ❖ DA IMAM RAD MAMICO, ATIJA, BRATA, BABICO, DEDIJA IN SEBE.
- ❖ DA IMAM PRIJATELJE, SREČA JE, KO DELAM.
- ❖ SREČA JE SE OBJETI Z NAJBLIŽJIMI, DA ME IMA KDO RAD,
- ❖ USTVARJATI Z DRUŽINO, KO IMAM ROJSTNI DAN.
- ❖ DA MI STARŠI DOVOLIJO PRESPATI PRI KOMU.
- ❖ DA SEM LEPO POSPRAVILA SOBO ALI KOPALNICO.
- ❖ ČE LAHKO OBIŠČEM PRIJATELJICE ALI GREM Z NJIMI JAHAT KONJE.
- ❖ ZIMSKA SREČA JE, KO SNEŽI.
- ❖ SNEG, SANKANJE, SMUČANJE NA GOLTEH.
- ❖ VELIKO SNEGA, DA DELAM SNEŽAKE, DA DELAM IGLU.
- ❖ ITI NA POČITNICE, KO GREMO NA MORJE IN GRE NAŠ KUŽA ZRAVEN.
- ❖ DOBITI KAKŠNO LEPO DARILO OD MIKLAVŽA, BOŽIČKA.
- ❖ DA TI KDO PRINESE IGRAČE, LEGO KOCKE.
- ❖ DA SE VSI SKUPAJ IGRAMO.
- ❖ KO SE LAHKO GREM ROLKAT.
- ❖ DA SE ZNAŠ VOZITI V SKATE PARKU.
- ❖ KO SE NAUČIM NOV TRIK NA SKIROJU.
- ❖ DA TE KDO PELJE NA IGRALA.
- ❖ KO JE ZUNAJ SONCE.
- ❖ KER SEM ZDRAV.
- ❖ ZA MENE JE SREČA, DA BI DOBILA DOJENČKA.
- ❖ SREČA BO, KO SE BO NEHALA KORONA.

**O SREČI SO RAZMIŠLJALI UČENCI 1. B**



Foto: Tibor Kranjc Golob, 9. b





## Z njimi je življenje lepo

### DELOVNI DAN MOJE MAMI

Polona Železnik, moja mami, je vzgojiteljica v vrtcu Polzela. Njen delovni dan se prične ob 6. uri zjutraj. Nekaj časa še poleži v postelji, ko pa alarm drugič zaigra, vstane. Najprej si skuha kavo. Medtem ko se kava kuha, se obleče. Med pitjem kave pregleda maile na svojem telefonu, ki so se nabrali čez noč. Kadar je razpoložena, si tudi zapoje in se zraven smehlja. V službo se odpravi ob 6.30.

Ko se pogovori in nasmeji s sodelavkami, je čas za delo. Zajtrkuje v vrtcu, in sicer hrano, ki je na jedilniku. Med delom se igra z otroki in skrbi, da jim ni dolgčas. Pravi, da v tem uživa. Potem sledi sadna malica. Njen delovni čas poteka sproščeno, saj varuje otroke, stare tri in štiri leta. Kosilo ima okoli 12. ure, kosi skupaj z otroki. V službi tudi ustvarja darilca za rojstne dneve otrok, včasih jim izdelava tudi torto iz kartona. Njen delovni čas se zaključuje ob 14. uri, ko se odpravi domov.

Ko pride domov, se nas razveseli in objame. Malo se spočije in pregleda telefon, nato pa je čas za sprehod. Na sprehod rada gre s celo družino, da se med sprehodom pogovorimo in še malo nasmejemo. Veliko govori o službi, pove, kaj se je dogajalo v vrtcu.

Večerjo ima okoli 18. ure. Po navadi si naredi solato ali pa si speče jajca. Televizijo gleda samo zvečer, saj meni, da se takrat največ dogaja. Pogleda kakšno serijo ali pa kakšen romantičen film. Okoli 23. pa se odpravi spat.

Mami veliko časa posveti športu. Dvakrat na teden gre popoldne na Ljubno ob Savinji igrati tenis. Vrne se okoli osmih zvečer, saj s soigralci igranje tenisa zaključuje s pogovorom ob pijači.

Med vikendi pa je mamini dan drugačen. Vstane ob osmih. Najprej preveri, kakšno je vreme. Ob devetih zajtrkuje, največkrat jajca ali pa kosmiče. Dopoldne kuha kosilo in se pogovarja po telefonu, kjer se tudi seznanja z novostmi. Okoli 13. ure se z družino usede za mizo, da skupaj kosimo.

Ker sta mami in ati športnika, gremo med vikendi navadno na Golte. Tam zmeraj uživa vsa družina, saj se med hojo veliko smejimo in zabavamo. Kadar je sneg, je še posebej obilo zabave. Po prihodu domov mami pripravi večerjo, potem pa gleda televizijo. Malo pred polnočjo se odpravi spat.

V prostem času mami zelo rada hodi na sprehode v naravo, kjer se spočije in naužije svežega zraka. Rada hodi v hribe in igra odbojko, košarko in nogomet. Kadar pa je zunaj premrzlo ali pa je grdo vreme, pa gleda televizijo.

**Vita Železnik, 7. a**



Foto: Tibor Kranjc Golob, 9. b

## DELOVNI DAN MOJE MAME JULIJANE

Opisal bom življenje moje mame. Moja mama Julijana je zaposlena, poročena in mati treh otrok. Vsak dan ima veliko obveznosti, zato svoj dan pričanja zelo zgodaj in hodi pozno spat.

Njen dan se prične okrog pete ure zjutraj. Doma najprej spi belo kavo in se takoj odpelje v službo v Celje. Z delom na delovnem mestu prične ob 6. uri zjutraj. Po izobrazbi je univerzitetna diplomirana inženirka živilske tehnologije in prehrane. V službi ima veliko odgovornosti. Dela kot vodja razvoja tehnologije, kjer skrbi za nenehen razvoj in izboljšavo izdelkov. Prav tako kontrolira, da potekajo delovni procesi po predpisanih standardih in normativih. Veliko dela tudi na področju kakovosti in zakonskih predpisih. Je skrbnica in vodja sistemov kakovosti v podjetju. V času, ko imajo v podjetju kakšen inšpekcijski pregled, traja njen delovnik do večera. Mama v službi kot organizatorica dela in komunicira z veliko različnimi ljudmi. Po naravi je zelo komunikativna in prilagodljiva, zato ji to ne predstavlja problema. Pravi pa, da moraš imeti za takšno delo veliko energije in dobre volje.

Narava njenega dela je takšna, da se mora kljub svojemu rednemu delu nenehno izobraževati in slediti novostim s področja, na katerem dela. To pa ji ni težko. Vedno si je želela tudi poučevati in prenašati svoje znanje in izkušnje na druge. Pridobila si je tudi pedagoško izobrazbo in je imenovana za predavatelja višje šole, tako da občasno poučuje na srednji in višji strokovni šoli.

Po zaključeni službi takoj pride domov, kjer poskrbi za obveznosti v družini. Redno in vestno poskrbi za vsa gospodinjska dela. Tako nismo nikoli lačni, ima pa rada tudi vse lepo urejeno in pospravljeno. Po prihodu domov se z mano in mojima bratoma pogovori o tem, kako smo preživeli dan, kako je bilo v šoli in katere obveznosti še moramo opraviti. V primeru da rabimo kakšno pomoč pri učenju, nam je vedno pripravljena pomagati. Je pa zelo stroga in zahteva od nas, da smo marljivi in sproti opravljamo svoje obveznosti. Čeprav je stroga, je pa do nas zelo dobra. Nudi nam vse. Zelo rada tudi peče pecivo in, če le utegne, nam speče kaj sladkega.

Živimo v hiši, ki ima tudi velik vrt, tako da ji dela nikoli ne zmanjka. Pri delu na vrtu se zelo sprosti. Prav tako ima zelo rada rože, ki jih je pri nas zares veliko.

Proti večeru mama pripravi stvari za naslednji dan zase in za nas, da ni zjutraj panike in slabe volje. Če utegne, zvečer pogleda poročila, kako zanimivo aktualno oddajo ali film. Rada je na tekočem z aktualnim dogajanjem.

V preteklosti in tudi še sedaj občasno dela na različnih razvojnih projektih v regiji, občini in v službi. Je idejna vodja in pripravlja razstave v okviru občine in turističnega društva. Te stvari dela z velikim veseljem in predanostjo. Ob različnih priložnostih zelo rada oblikuje in izdeluje različne izdelke in poskrbi za dekoracijo.

Glede na to, da imamo tudi kmetijo, mama ob vikendih preživi večino časa skupaj z nami na njej. Veliko delamo, se pa tudi zabavamo in preživimo veliko časa zunaj v naravi. Zelo rada se odpravi na naše skupne sprehode in pohode.

Dopust najraje preživlja v naravi, v krogu družine. Zelo rada spoznava kraje in njihovo zgodovino. Mama pa tudi zelo rada bere. Čas za branje sedaj najde ob

večerih, največkrat pa na dopustu. Ne mara družabnih omrežij, kjer tudi ni aktivna. Veliko raje se pogovarja z ljudmi in jim pomaga po svojih najboljših zmožnostih. Zelo žalostna in razočarana je nad trenutnim negativnim in neprimernim, žaljivim obnašanjem nekaterih ljudi v naši družbi. V pozitivnem, dobronamernem duhu vzgaja tudi nas. Vedno nam govori, da moramo biti dobri, prijazni in pomagati drug drugemu. Ta naša vzgoja in medsebojna pomoč je še posebej prišla do izraza v tem obdobju, ko se učimo in več časa preživimo doma. Z mamom se zelo veliko pogovarjam in ji lahko zaupam. Vedno mi je pripravljena prisluhniti in mi svetovati.

Hvaležen sem, da imam takšno mamom, ki si vzame čas zame. To ji rad in z veseljem tudi povem in pokažem. Mami vedno dobi solzne oči in pravi, da bi za nas naredila vse. Zaradi tega se počutim varno in pomirjeno, saj vem, da mi bo mama vedno v pomoč in podporo. Zavem pa se, da vsi otroci nimajo takšne sreče.

**Matic Kovač, 7. a**

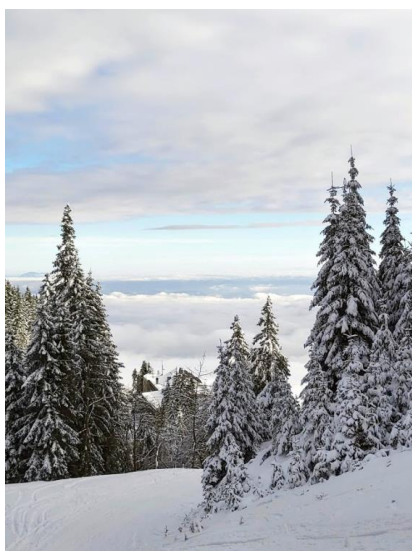


Foto: Sašo Tamše, 9. b

## **DELOVNI DAN MOJE BABICE**

Moja babica, doma jo kličemo kar mama, začne svoj dan ob šesti uri zjutraj. Najprej se uredi in pozajtrkuje nato pa se s sosedo, njeno dobro prijateljico, odpravita na jutranji sprehod v gozd. Na sprehodu radi klepetata o novostih, ki so se zgodile prejšnji dan, za to jima skupna ura hoje hitro mine. Okoli sedme ure zjutraj pride k njej v varstvo njena najmlajša vnukinja Vida, ki ji popestri dogajanje doma. Pri varstvu babici pomaga tudi dedek, da lahko ona pripravi kosilo. V kuhinji zelo uživa, rada tudi poskuša nove recepte, s katerimi vedno znova preseneča. Kljub temu, da v kuhanju uživa, je to delo za njo kar naporno. Kosilo dokonča okoli dvanajstih. Ob enih gre z Vido spat. Čez nekaj časa pride nazaj in skuha kavo za njo in dedka, ki jo ob pogovoru skupaj popijeta, po tem pa gledata televizijo ali bereta časopis. Preden se Vida zbudi, ji mama pripravi vse stvari za odhod domov in okoli 17h se Vidain

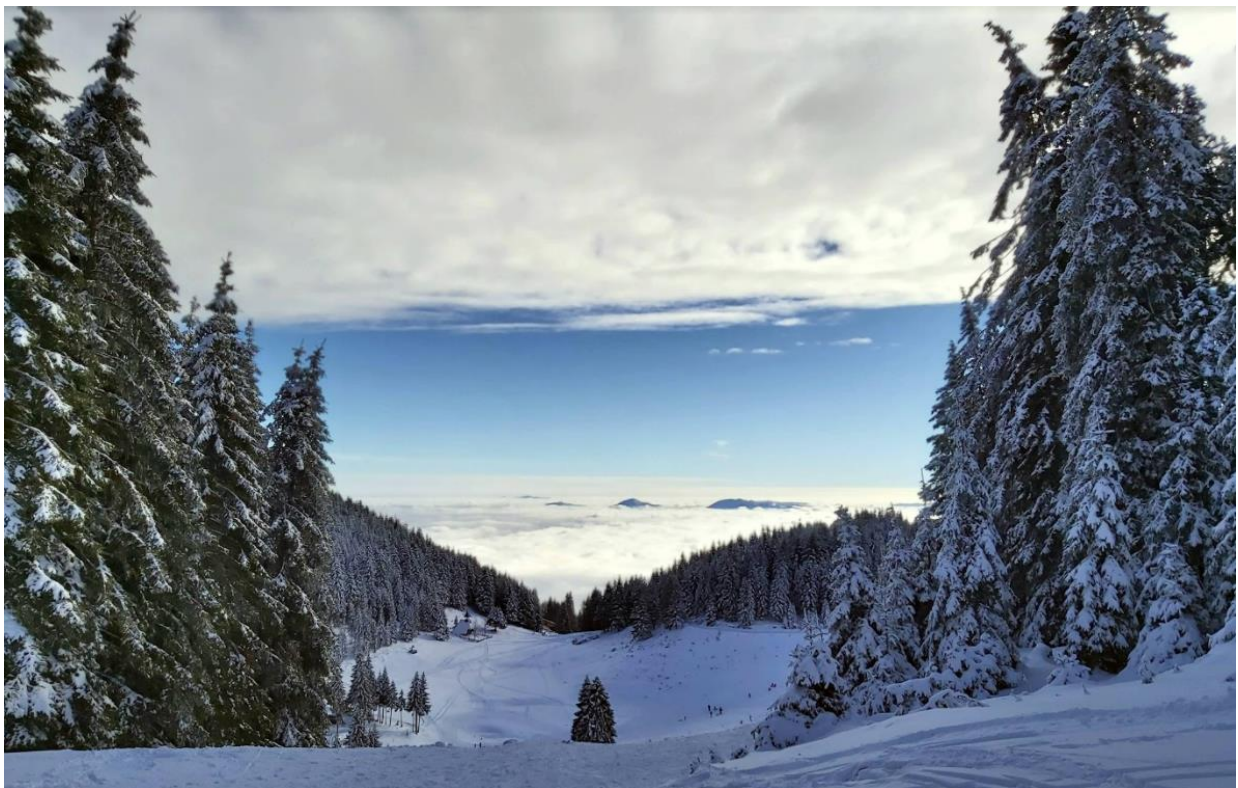
njena mami odpeljeta domov. Po Vidinem odhodu pa babica vsak dan počne različne stvari, od peke peciva, do pospravljanja stanovanja, reševanja križank, tako da ji nikoli ni dolg čas in ji dan zelo hitro mine. Zvečer pa rada pogleda tudi kakšen poučen dokumentarni film o živalih, o ljudeh po svetu ali o kakšnih težavah po svetu, ki jih ni malo. V posteljo se odpravi ob pol desetih, kjer po napornem in zelo razgibanem dnevu hitro zaspi.

Babica ima tudi njivo, ki jo skupaj z dedkom urejata in sadita krompir, grah, fižol, korenje, čebulo ... Te pridelke skrbno shranita v shrambah in kletih, nekaj v Kokarjah in nekaj doma v Mozirju. Skrbi in ureja tudi okolico hiše; skrbi za rože in vrt, kjer pridelava nekaj malega za sprotno uporabo (solata, paradižnik, zgodnji krompir, čebula, česen). Zelo rada ima rastline, zato tudi obiskuje zeliščarski krožek. Nabira različne zdravilne rastline, ki jih tudi posuši in naredi mešanice različnih čajev.

Potuje najmanj enkrat na leto rada. Obiskala je že zelo veliko tujih krajev in držav. Na potovanjih veliko fotografira. Te fotografije potem tudi uredi in zbira v albumih. V prostem času veliko šiva rišeljce. Nekatero ima obešeno na oknih dnevne sobe in kuhinje. Ko smo bili še manjši, nam je spletla tudi kakšen pulover, šal in nogavice. Rada tudi poje, zato je članica upokojenskega pevskega zbora.

Babi pa si vedno rada vzame čas tudi za nas in nam pomaga pri šolskih obveznostih.

**Ana Venek, 7. a**



*Foto: Sašo Tamše, 9. b*

## Ustvarjamo v tujih jezikih

### VANILLEKIPFERL

#### ZUTATEN:

250g Mehl  
150g Butter  
80g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Pries Salz  
150g g geriebene Mandeln



ZUTATEN VERMISCHEN



EINEN BALL FORMEN



EINE STUNDE IM KÜHLSCHRANK LASSEN



KLEINE KIPFERL UND HERZEN FORMEN



10-15 MINUTEN BEI 175° C BACKEN



GUTEN APPETIT! YUMMY!!!

Aleksander Stenšak, 5. a

## VANILLEKIPFERL

**350g Mehl**  
**250g Butter**  
**30g Puderzucker**  
**100g Mandeln**  
**1 Ei**  
**2 Vanille**

**Vermischen**

**1 Stunde Ruhe**

**Kleine Kipferl formen**

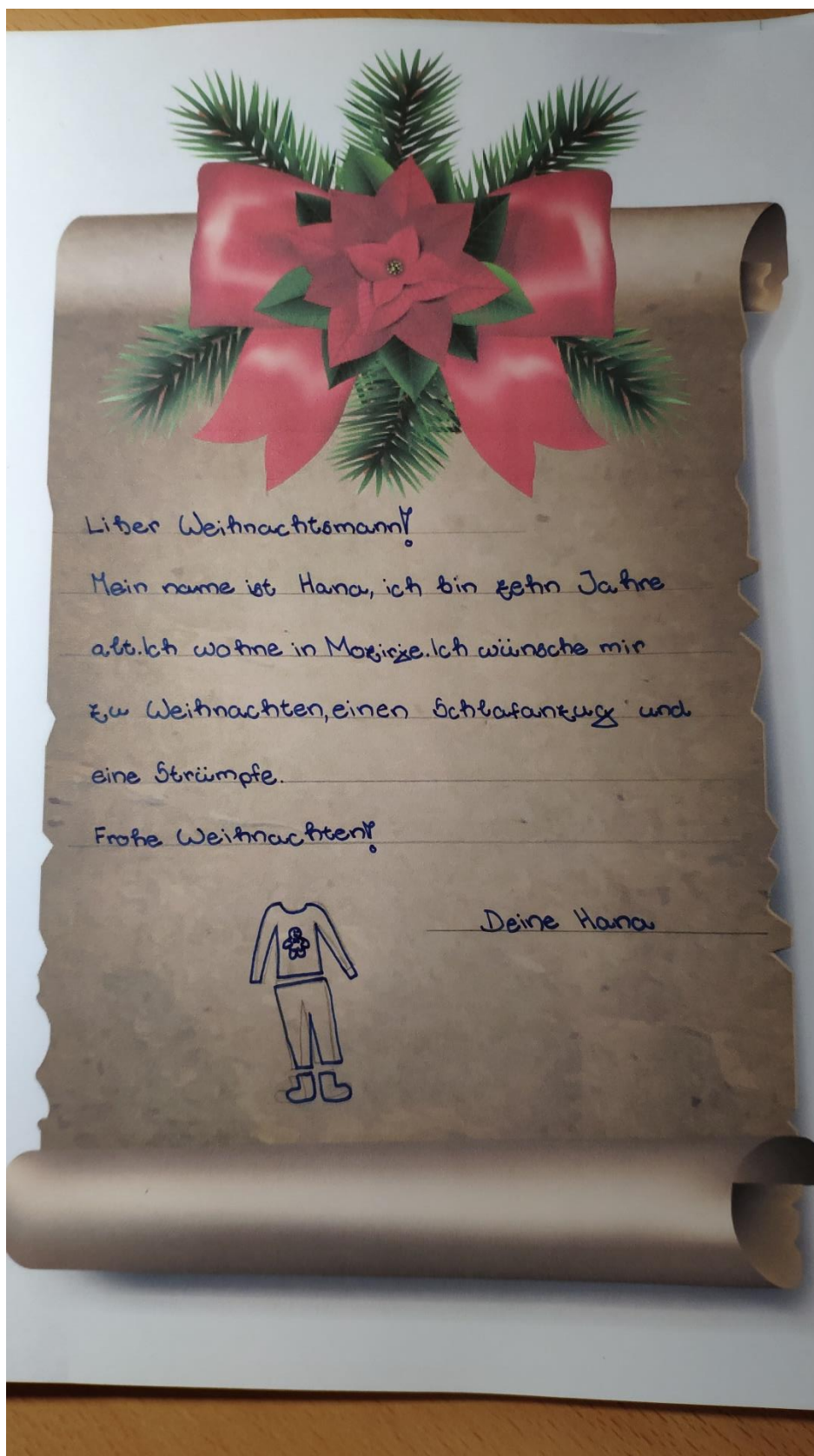
**Backen 10-15 Minuten 175°C**



**Kipferl mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben**



**Guten Appetit!**



**Tudi peka po receptih v nemškem jeziku jim ni tuja.**



Hana Slapnik, 5.a



Sara Acman, 6. b



Izak Košir, 4. a



Tjaša Veber, 8. a



## LEBKUCHEN MIT ZUCKERGUSS

### ZUTATEN:

#### Teig:

50 dag Mehl

25 dag Butter

25 dag Zucker

3 Eier

½ Esslöffel Zimt

2 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Backpulver

#### Zuckerguss:

20 dag Puderzucker

½ Eiweiss

½ Zitrone



### VORBEREITUNG:

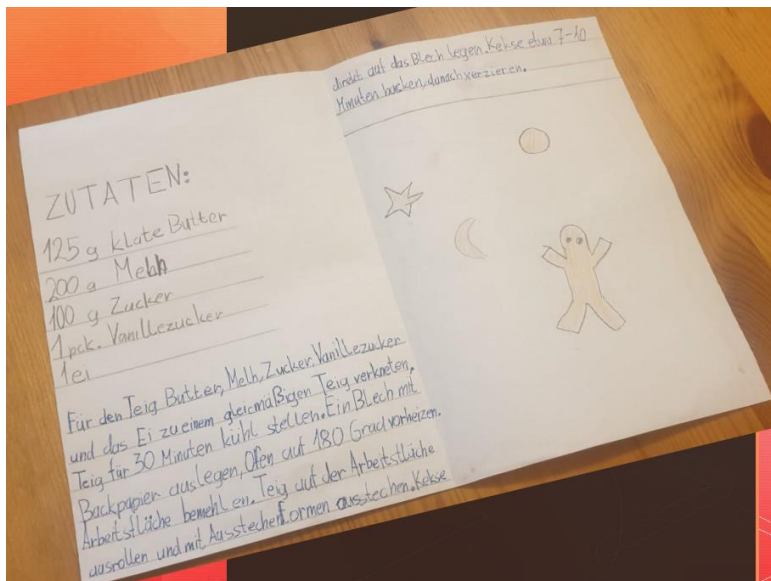
Alle Teigzutaten zusammen mischen und dann ruhen lassen. Den Teig ausrollen und verschiedene Formen ausstechen.

Lebkuchen im Rohr 15 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Mit dem Guss die Lebkuchen dekorieren und mit Perlen und Glitzer verzieren.



Hana Železnik, 8. b

# Hannah backt Butterplätzchen



Das Rezept



Die Zutaten



Jetzt geht es los..



Teamarbeit





Schokolade und  
Streusel drauf...

Fertig!



Frohe Weihnachten!



*Hannah Kreinz, 4. b*