

Č.1



**ŠKOLNÍ ČASOPIS**  
**SEDMNÁCTKA**

ZÁŘÍ, ŘÍJEN

2021/2022



**Milé čtenářky, milí čtenáři,  
právě vyšlo *první* číslo časopisu  
Sedmnáctka.**

**Přejeme všem příjemné čtení.**

**Vaše redakce**



## Redakce

Ela Andrýsková

Sára Fabianová

Ella Fafílková

Nikol Fujáčková

Léa Guillemenot

Karolína Hejdová

Eva Julinová

Alžběta Svobodová

Mgr. Nela Gottfriedová



## **V prvním čísle se dočtete...**

<b>Čtenářské klání.....</b>	<b>5</b>
<b>Vzpomínky na prázdniny.....</b>	<b>6</b>
<b>Rozhovor s paní učitelkou Fridrichovou .....</b>	<b>7</b>
<b>Rozhovor s učiteli – letní prázdniny .....</b>	<b>8</b>
<b>Skližeň jablek .....</b>	<b>11</b>
<b>Jablečné recepty.....</b>	<b>12</b>
<b>Švestky .....</b>	<b>15</b>
<b>Tvarohové knedlíky se švestkami.....</b>	<b>16</b>
<b>Podzim .....</b>	<b>18</b>
<b>Závěrečný citát.....</b>	<b>19</b>



## ČTENÁŘSKÉ KLÁNÍ

Dne 21. září proběhlo školní kolo literární soutěže s názvem Čtenářské klání. Klání se zúčastnilo 6 skupin, které byly tvořeny třemi žáky ze 7. a 9. ročníků.

Žáci měli přečíst přes letní prázdniny čtyři zadané tituly. Ve školním kole soutěže odpovídali žáci na otázky vztahující se k doporučeným knihám, všeobecnému literárnímu přehledu a poslední částí byla práce s textem.

Výsledky byly velmi těsné, a právě kreativita rozhodla o 1. místě. Velké gratulace směřovaly k Sáře Holíkové, Lucii Žaroské a Adamu Prokopovi z IX.C, kteří nás také reprezentovali ve zlínském kole.

Ve zlínském kole, které se konalo v Knihovně Františka Bartoše Zlín se náš tým Aurum umístil na krásném 4. místě. Opět se soutěžilo ve třech částech. První část se vztahovala ke knihám, druhá část byla zaměřena na literární přehled a poslední část byla věnována dokončení příběhu a následná prezentace příběhu před trojčlennou porotou. Všem přejeme hodně štěstí v dalších soutěžích.





## VZPOMÍNKY NA PRÁZDNINY

Žáci šestého ročníku zavzpomínali na prázdniny a vytvořili zážitky z prázdnin.



(žáci, 6. D)



## ROZHOVOR S PANÍ UČITELKOU FRIDRICHOVOU

1) Líbí se Vám u nás ve škole? Proč?

*Ano, velmi. Je tady přátelský kolektiv.*

2) Chutná Vám ve školní jídelně?

*Ano, mám ráda zdravou stravu.*

3) Jaké předměty učíte?

*AJ, ČJ, TVČ.*

4) Chtěla jste být vždy učitelkou?

*Ano.*

5) Který předmět Vás bavil na základní škole?

*Výtvarka.*

6) Jaké máte koníčky, zájmy?

*Sport, plavání, lyžování, kolo, četba, cestování, jazyky.*

7) Jaké máte ráda kulturní, sportovní akce?

*Koncerty.*



## **ROZHOVOR S UČITELI – LETNÍ PRÁZDNINY**

### **Otázky**

- 1) Která zajímavá místa jste navštívil/a?
- 2) Přečetl/a jste nějakou knihu?
- 3) Potkal/a jste nějakou slavnou osobnost v průběhu prázdnin?
- 4) Máte nějaké vysněné místo, které byste chtěl/a navštívit?

### **Pan zástupce Růžička**

1. Bulharsko, chata u Vyškova
2. Několik knih – Dobrovolník, také pravdivý příběh z koncentračního tábora
3. Ano, v Primorsku – Podobizna Karla Gotta
4. Korsika, Kuba

### **Paní učitelka Brázdová**

1. Hukvaldy, Praha, Opava
2. Historický detektivní román
3. Ne
4. Skotsko, Francie, Anglie

### **Pan učitel Pavlůsek**

1. Český Kruml
2. Psychologická kniha
3. Nepotkal
4. Pyramidy





### **Pan učitel Pelíšek**

1. Český Krumlov, Jizerské hory
2. Ne, nečetl
3. Nepotkal
4. Norsko, Austrálie, Aljaška

### **Paní učitelka Lukášová**

1. Tábor, Luhačovice, Modrá
2. Kdo ví, kde budu zítra, detektivka ve slovenštině
3. V divadle
4. Určitě spoustu. Chorvatsko, USA.

### **Paní učitelka Lukašiková**

1. Krkonoše, západní Čechy
2. Mnoho, vášnivá čtenářka
3. Ne
4. Mallorca

### **Paní učitelka Šenková**

1. Rumunsko
2. Ano, detektivky Nesbo
3. Ne
4. Madagaskar, Nový Zéland, Papua, Nová Guinea

### **Pan učitel Fiala**

1. Bulharsko, Sozopol, Černé moře, Český ráj, Luhačovice
2. Historické detektivky
3. Ne
4. Grand Canyon, Colorado



### **Paní učitelka Řezáčová**

1. Praha
2. Ano, románové fantasy
3. Ne
4. Thajsko

### **Paní učitelka Soukeníková**

1. V Českém ráji, Chorvatsko
3. Ne nečetla, sportovní aktivity
4. Ne, nepotkala
2. Nový Zelánd

### **Paní učitelka Trnčáková**

1. Zoo Liberec, Ještěd
2. Ne, nečetla
3. Hokejisty ze Zlína
4. Čína, Japonsko



## SKLIZEŇ JABLEK

**Jablko** – chutné, lehké ovoce, které je navíc neobyčejně zdravé. Je výtečné syrové, jako mošt, sušené i v teplé kuchyni. Plodné jabloně se opravdu vyplatí pěstovat.

V této době dozrávají podzimní, ale i některé zimní odrůdy. Ovoce hraje významnou roli v našem životě, dodává nám spoustu vitamínů.

Kdy je nejvhodnější sběr jablek? Je dobré, si připomenout, co se jabloní týče, že existuje nesčetné množství odrůd, můžeme využít mnoho chutí, vůní. Každá odrůda má jinou dobu zralosti.

Jablka, která se chystáme uskladnit, sklízíme v době jejich zralosti a to, když se začnou vybarvovat. Nikdy netrháme bez stopky. To, zda je jablko zralé a připravené ke sklizni, poznáme pootočením plodu, jestliže se stopka od větve oddělí snadno, je už zralé. Pokud tomu tak není, pár dní vyčkáme. Stejně musí být zralá i jádérka, která by měla být zbarvená do hnědé barvy. Je vhodné utrhnout jablko na zkoušku, rozříznout a pak zjistit barvu jáderek.

*Co všechno se z jablek dá připravit?*

Jablečný závin, obrácené jablkové řezy s pudinkem, jablková bábovka, jablečná žemlovka, vepřového ragú s karamelizovaným jablkem, jablečné lívance, jablečný mug cake, jablečný mošt apod.

(K. Hejdová),

(zdroj: Svět-Rostlin.cz, NejRecept.cz)



# JABLEČNÉ RECEPTY

## Babiččin štrúdl

### Ingredience

Těsto: 600 g hladké mouky, 3 vejce, 200 g rozpuštěného vlahého másla, 1 prášek do pečiva, špetka soli, 1 lžíce octa, 7 lžic vlažné vody

Náplň: strouhanka, strouhaná jablka, skořicový cukr, případně rozinky nebo ořechy

### Postup

V míse promícháme mouku s práškem do pečiva a solí. Přidáme všechno ostatní a zamícháme. Na vále vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na tři části.

Každou rozválíme na tenký plát, lehce posypeme prosátou strouhankou, poklademe nastrouhanými jablky a posypeme skořicovým cukrem. Můžeme přidat rozinky nebo sekané či mleté ořechy a zavineme. Upečeme dorůžova (všechny tři záviny se vlezou na plech).

## Jablečné řezy

### Ingredience

těsto: 4 vejce, 150 g cukru krupice, 4 lžíce horké vody, 4 lžíce oleje, 240 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva

nahoru: 750 g jablek, 180 g krystalového cukru, 1 vanilkový cukr, 4 dl vody, 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku, 1 - 2 lžíce citronové šťávy

### Postup

Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání pomalu přilijeme horkou vodu a olej. Zašleháme do pěny.

Postupně po částech vmícháme střídavě mouku smíchanou s práškem do pečiva a sníh z bílků.

Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a ve vyhřáté troubě upečeme dorůžova (200°C, asi 10 - 15 minut).



Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky.

Podlijeme polovinou vody, zasypeme cukrem a uvaříme doměkka (asi 5 minut).

Ve zbývající vodě rozmícháme pudinkový prášek a vlijeme do rozvařených jablek.

Za stálého míchání povaříme asi 2 minuty, odstavíme a ochutíme citronovou šťávou. Chvilku necháme vychladnout a až není hmota vařící, nalijeme ji na vychladlý moučník.

Rozetřeme po celé ploše a po vychladnutí dáme ještě pořádně ztuhnout do ledničky.

Množství cukru do jablek můžeme upravit podle jejich kyselosti. Nakrájené řezy ozdobíme šlehačkou.

## **Jablková buchta**

### **Ingredience**

500 g polohrubé mouky, 200 g cukru, 3 vejce, 200 ml oleje, 100 ml mléka, 0,5 prášku do pečiva, 1 lžička sody, 500 g nastrouhaných jablek, skořice, vanilkový cukr, citrónová kůra

### **Postup**

Všechny suroviny smícháme v míse dohromady. Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení a upečeme (190°C, 20-25 minut). Vychladlý moučník můžeme na povrchu ozdobit čokoládovou polevou.

## **Jablečná roláda**

### **Ingredience**

4 vejce, 150 g cukru krupice, 6 lžic hladké mouky (mírně navršených), 380-400 g strouhaných jablek, skořice, posekané ořechy

### **Postup**

Vejce s cukrem ušleháme do husté pěny. Zlehka vmícháme mouku.

Jablka nastrouháme a rovnoměrně rozložíme na plech vyložený papírem na pečení.

Posypeme je skořicí a posekanými ořechy.

Na jablka nalijeme těsto a rovnoměrně rozetřeme.



Vložíme do vyhřáté trouby (200°C) a upečeme dorůžova (cca 8 minut).

Horký plát překloupíme papírem nahoru, papír sloupneme a roládu svineme.

Po vychladnutí pocukrujeme a nakrájíme.

## **Jablečné ruličky**

### **Ingredience**

550 g oloupaných jablek zbavených jádřinců, šťáva z půlky citronu, špetka skořice, čokoládová poleva

### **Postup**

Jablka s citronovou šťávou a skořicí rozmixujeme na kaši. Je-li příliš hustá, můžeme přidat trochu vody (cca 50-80 ml, podle šťavnatosti jablek).

Vzniklou hmotu vylijeme na plech (40x30 cm) vyložený papírem na pečení nebo pečnou fólií (fólie je lepší, papír se krabátí) a rovnoměrně rozetřeme po celé ploše.

Vložíme do trouby a při 80-90 °C sušíme 8-9 hodin.

Usušený plát necháme vychladnout a sloupneme z papíru (fólie).

Podélně ho rozkrájíme na čtyři pásy. Naskládáme je na sebe a opět rozřízneme na čtvrtiny.

Každý obdélníček pevně smotáme do ruličky (můžeme si pomoci plastovým brčkem, na které ruličku motáme). Skládáme je těsně vedle sebe, případně něčím zatížíme, aby se nerozmotávaly. Necháme přes noc, ruličky zpevní a nebudou se rozmotávat.

Druhý den namočíme konce do rozehřáté polevy a necháme zaschnout.

(E. Julinová)

(zdroj: S jablky – Maminčiny recepty)



## ŠVESTKY

Slivoň je společný název pro švestky, slívy a jejich křížence i odrůdy

Plané formy pravých švestek se vyskytují pouze v Přední Asii, odkud pochází kultura těchto druhů peckového ovoce. Slivoň je společný název pro švestky, slívy a jejich křížence i odrůdy

Švestky pronikly již před naším letopočtem do Říma a později se rozšířily do celého Středomoří a do Evropy.

Slyšeli jste už někdy KARLÁTKA či KADLÁTKY ? Jedná se o různé názvy švestek.

Do českých zemí sazenice švestek dovezl Karel IV. Z Francie. Tyto dovezené odrůdy byly na našem území dále vyselektovány a pod názvem švestky se rozšířily do Německa.

Od konce 15. století se u nás domácí švestka pěstovala v rozsáhlejší míře, české švestky v té době dosáhly věhlasu po celé tehdejší Evropě. Až do roku 1957 u nás počet slivoní převyšoval počet jabloní o jeden až dva miliony stromů.

(L. Guillemenot)

(zdroj: [www.ireceptar.cz](http://www.ireceptar.cz), [www.karlatka.cz](http://www.karlatka.cz), [www.wikipedia](http://www.wikipedia))



## TVAROHOVÉ KNEDLÍKY SE ŠVESTKAMI

### **Budeme potřebovat:**

500 g jemný tvaroh

250 g dětská krupice

Špetka soli

hladká mouka dle potřeby na podsypání

25-30 ks čerstvé švestky

4 lžíce mletý mák nebo ořechy (osmažená strouhanka)

moučkový cukr na posypání

4 lžíce máslo na polití

### **Postup:**

Švestky umyjeme a pořádně osušíme. Tvaroh smícháme s krupicí a nechám alespoň půl hodinky odstát, aby krupice napučala a těsto trochu zhoustlo. Toto těsto je ale vždy trochu řidší a hůře se s ním pracuje. Pokud by se vám zdálo příliš řídké, můžete přidat trochu krupice nebo mouky (ale ne mnoho, abyste zase neměli uvařené knedlíky tvrdé), protože každý tvaroh je jiný.

Těsto přeložíme na pořádně pomoučený pracovní desku a rozválíme (nebo vytváří dlouhý válec) a nakrájíme na stejně velké kousky.

Do každého kousku zabalíme švestku. Těsto se dost lepí, třeba si pořádně pomoučnit ruce i pracovní desku.

Knedlíky dáme vařit do osolené vroucí vody. Na začátku vaření je vařečkou jemně nadzvedneme, aby se nepřilepily na dno. Počkáme, až vyplavou na vrch a povaříme ještě 4 - 5 minut podle velikosti.

Vybereme a pomastíme máslem. Na talíři si knedlíky každý poleje máslem podle chuti a posype svou oblíbenou drobenkou.





\* Poznámka: Toto těsto je bez vajíčka. Z této dávky vyjde asi tak 25 - 30 švestkových knedlíků, záleží na velikosti a druhu švestek. Na knedlíky jsou výborné i mirabelky.

(zdroj: [www.nejrecept.cz](http://www.nejrecept.cz))



## PODZIM

Je jedno ze čtyř ročních období, je to přechod mezi létem a zimou. V klimatických podmínkách mírného pásu se právě na podzim sklízí většina úrody a opadavé listnaté stromy ztrácejí listí. Listí má různé barvy a opadává. Dny se krátí, ochlazuje se, více prší a je mnohem horší počasí.

Astronomický podzim začíná podzimní rovnodenností – na severní polokouli kolem 23. září, na jižní kolem 21. března a končí zimním slunovratem - 21. prosince, resp. 21. června. V meteorologii a klimatologii jsou souhrnným termínem podzim označeny měsíce září, říjen a listopad (březen, duben a květen na jižní polokouli).

Podzim často vytváří v přírodě úchvatné barevné scenérie. Tyto barevné krajinné scenérie nezůstávají stranou zájmu lidí a vzbuzují čilý sezónní turistický ruch. Listy se barví do oranžova, červena i žluta. Listy začínají opadávat, aby strom měl dostatek mízy pro sebe.


Na podzim v mnoha zemích začíná školní subtropický rok. Je to dáno historickými důvody, kdy původně soukromé školy měly v létě prázdniny, protože se děti s rodiči přesouvaly z měst na svá letní sídla. Po přijetí povinné školní docházky od Marie Terezie převzaly státní školy rozvrhy soukromých škol. Dodnes přetrvává tvrzení, že prázdniny měly děti, protože pomáhaly při sklizni na statcích, a teprve když bylo sklizeno, mohly chodit do školy. Ve skutečnosti ale v létě na poli práce není skoro žádná.

(zdroj: wikipedie)

B. Svobodová



## **ZÁVĚREČNÉ SLOVO S CITÁTEM**

*Vážené čtenářky, vážení čtenáři,  
na další číslo časopisu  se můžete těšit v prosinci.  
Poslední stranu prvního čísla zakončíme s citátem.*

*Vaše redakce*

***Pouze život, který žijeme pro ostatní, stojí za to.***

***(Albert Einstein)***

*Poznámka*

*Albert Einstein*

*Teoretický fyzik– jeden z nejvýznamnějších vědců všech dob.*

**Brzy na viděnou!**

