



DECEMBER 2022

OŠ ELVIRE VATOVEC PRADE
PODRUŽNICA SV. ANTON

UVODNIK

Dragi učenci!

No, pa so tu že druge počitnice v tem šolskem letu. Te so moje najljubše, saj si z družino, doma ali pa kje drugje, vseeno sem z ljudmi, ki jih imam rada.

Tudi za te počitnice smo naredili časopis. Verjetno boste imeli vsaj nekaj minut časa, da preberete našega Antončka ali pa vsaj kakšno od teh tem: naj mesta, intervju, živali, božična hrana, božična moda, svetovalnica, strip, razvedrilo.

Pa še to, uživajte v teh božičnih praznikih in upam, da ste bili dovolj pridni, da vam bo Božiček prinesel kakšno darilo!

Julija Sevčnikar, 9.B

Časopis smo ustvarili:

Zala Abram, Vita Marija Križman, Matija Kuzmič, Anouk Lazar, Neja Petrovič, Jaka Potočnik, Maja Rašpolič, Lana Sedmak, Julija Sevčnikar, Erik Zorko in mentorica Nina Verbič Pacek.

FINSKA

dežela Božička, severnega sija in savne

Božiček. Prihaja s Finske, natančneje z Laponske. Božiček živi na gori Korvatunturi. Korvatunturi pomeni uho, zato Božiček sliši vse otroke, kaj si želijo. Njegova naloga je širiti ljubezen, mir in srečo. Leta 2017 je bil Božiček razglašen za Unescovo kulturno dediščino. Na Finskem je dela prost dan tudi 24. 12, ker morajo ljudje pripraviti vse za Božič in okrasiti smrečico. Mnogi grejo 24. 12 tudi na pokopališče prižgat sveče bližnjim. Točno ob 12. uri sledi televizijski in radijski prenos iz mestne hiše mesta Turku, kjer oznanijo, da se je pričel božič. Sledi večerja. Pred večerjo pa je na vrsti savna. Savna je simbol čistosti in sproščanja in savnanje je finski starodavni običaj. Šele po savni se prične večerja. Začne se s kuhanim vinom, glöggom. Če so pri hiši otroci, pride po večerji na obisk tudi Božiček osebno in začne deliti darila. Skupaj igrajo igre in se družijo.

Vesel božič vsem!



INTERVJU

Z učiteljico Moniko Oven

V rubriki Intervju se pogovorimo z enim od učiteljev. Tokraj smo izbrali učiteljico športne, Moniko Oven.

1. Kaj je vaš najljubši zimski šport?

Smučanje.

2. Zakaj?

Ker mi je všeč.

3. Boste za praznike smučali ali boste počeli kaj drugega?

Upam, da bom smučala in da bo snežilo.

4. Kateri zimski šport bi priporočali učencem?

Drsanje, smučanje, sankanje in bordanje.

5. So vam bolj všeč zimski športi ali poletni športi?

Zimski.

6. Ali imate 1. januarja kakšno športno tradicijo?

Ne.

7. Kam bi šli smučat in kateri kraj bi priporočali za smučanje?

Katero koli smučišče v Italiji.

ŽIVALI

Ker bo kmalu božič in novo leto in je zimska sezona, bomo opisali značilne živali za zimo:

JELEN

Navadni jelen ali tudi rdeči jelen je ena največjih vrst jelenov. Povprečno dočaka 5 do 6 let.

Je naš največji jelen. Glava je dolga, uhlja pa velika in koničasta. Dlaka je poleti rdeče rjava, pozimi pa sivo rjava. Mladič je lisast. Samec ima na čelu razvejano rogovje, samica pa je brez rogovja. Prvo rogovje, ki začne rasti v starosti 12–14 mesecev, še ni razvejano. Le to odpade marca, na njegovem mestu pa začne rasti novo, ki je vsako leto večje in bolj razvejano. Naši jeleni tehtajo do 250 kg, košute pa do 150 kg.



Jelen je aktiven zlasti v mraku in ponoči. Podnevi počiva v zavetju dreves, z mrakom pa gre na pašo. Jeleni so čredne živali. Samice s teleti se družijo med sabo, samci pa pozimi sestavljajo svoje trope ali pa so samotarji. Tropi jelenov razpadejo v začetku parjenja, to je septembra, ko si v medsebojnih bojih poskušajo pridobiti čim več košut.

Košuta je breja 230–240 dni, maja ali junija pa skoti navadno le eno tele. Mati ga doji približno tri mesece.

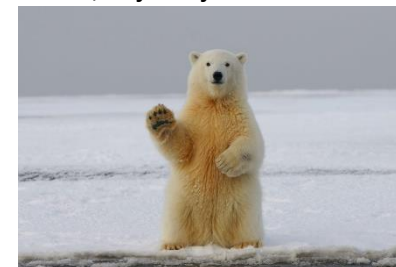
POLARNI MEDVED

Severni, beli ali tudi polarni medved je velik sesalec iz rodu zveri in družine medvedov. Gre za ob polarno vrsto, ki jo najdemo ob Arktičnem oceanu.

Odrasli samci tehtajo od 400 do 600 kg, merijo 2 do 3 metre.

Samice so pol manjše od samcev in običajno tehtajo med 200 in 300 kg, merijo pa približno 2 metra.

Mladiči ob rojstvu tehtajo med 600 in 700 g.



Severnega medveda zlahka prepoznamo po belo obarvanem kožuhu. V nasprotju z drugimi arktičnimi sesalci ga poleti nikoli ne zamenja za kožuh temnejše barve. Dlaka ni obarvana belo, temveč je ne pigmentirana in votla. Severni medvedi so dobro zavarovani pred mrazom, a se pregrejejo pri temperaturah nad 10 °C. Njihova izolacija je tako učinkovita, da skoraj ne oddajajo toplotnega sevanja.

Ti medvedi so najbolj mesojedi v svoji družini in se hranijo predvsem s tjujnji. Severni medvedi so odlični plavalci in jih pogosto lahko srečamo v odprtih vodah kilometre od obale. To je morda znak, da so se zaradi lova na plen začeli prilagajati na vodno okolje. Zaradi svoje izjemne hitrosti, več kot zlahka prehitijo človeka, so tudi zelo učinkoviti plenilci na kopnem. Poleg tjujnjev lovijo tudi kite beluga, mrože in glodalce.

Severni medvedi naj bi bili ogroženi ne le zaradi lova, temveč tudi zaradi izgube habitata, ki jo povzroča globalno segrevanje.

HRANA

Priporočila za božično kosilo

*Vsi vemo, da se za božič veliko jè :). Če radi kuhate, bi lahko ta božič kaj dobrega skuhalo tudi vi. Jaz osebno zelo rada kuham, zato bom za božič z veseljem kaj dobrega skuhalo. Tukaj so priporočila za: **predjed** (Picete) in **sladico** (snežna kapica in božični piškoti).*

Predjed: picete

Sestavine za cca. 20 mini pic:

300 g pšenične bele moke, 250 g grškega jogurta

1 zvrhana žlička soli, 1 žlička pecilnega praška, 3 žlice oljčnega olja

Postopek:

Moko, pecilni prašek in sol zmešaj v večji posodi.

Dodaj grški jogurt in oljčno olje, nato pa vse skupaj zgneti v gladko testo.

Testo na tanko razvaljaj, nato iz njega s poljubnimi piškotnimi modelčki izreži različne božične oblike. Lahko pa se držiš tradicionalne oblike in izrežeš krogce.

Pri nadevanju mini pic si daj duška! Na njih lahko namečeš klasično kombinacijo paradižnika, mocarele in bazilike, pesto vseh okusov in barv, kislo smetano in podobno. Uporabi domišljijo in sledi brbončicam!

Pečico segrej na 200 °C in vanjo za 15 minut postavi simpatične picete.

Sladica: Snežena kapica

24 OREO piškotov, 50 g masla, 250 g mascarponeja

150 g sladkorja v prahu

450 g kokosovega jogurta (ali vaniljevega), 300 g navadnega jogurta

250 ml sladke smetane

9 lističev želatine (ali vrečka in pol), 1 vanilin sladkor, sok pol limone, jagode

Postopek:

Najprej se loti piškotnega dna. OREO piškote na drobno zmelji in zmešaj s stopljenim maslom. Dobljeno črno mešanico enakomerno razporedi po dnu s papirjem za peko obloženega pekača.

V posodo navrzi mascarpone, ga začini s sladkorjem v prahu in vaniljevim sladkorjem ter ga pošteno zmešaj. K njemu pljuski jogurte in limonin sok. Druga posoda gosti tepenje smetane, česar se loti z električnim mešalnikom. Stepi je 200 ml, ostalo bo za okrasitev.

Želatino stlači v kozarec z vodo, da se napije in postane mehka. Ožemi jo in daj v kozico, prilij 4 žlice vode in jo na nizkem ognju ob stalnem mešanju stopi. Pazi, da ne zavre!

Z električnim mešalnikom vključi želatino v jogurtovo zmes. Ljubosumna smetana bi se rada pridružila ostalim sestavinam, kar ji ugodiš z nežnim vmešavanjem z metlico. Dobljeno kremo prelij po strtih piškotih in pekač postavi v hladilnik, kjer naj drgeta do naslednjega dne (ali vsaj 6 ur). Ko mine ta kopica ur, vzemi sladico iz pekača in jo mojstrsko nareži na kocke. Sedaj pa okrasitev! Najprej zmlati preostalih 50 ml sladke smetane. Jagodi odsekaj vrh in jo postavi na Rudolfovo kapico. Božično kapo obdaj s smetano in zaključni s cofom.

Božični piškoti

Sestavine:

-250 g moke, 150 g masla, 150 g sladkorja, 1 jajce, ščepec soli

Arome (po želji):

-35 g mletih lešnikov, 1 žlica cimeta, 1 žlica ingverja v prahu

Predpriprava:

Pekač obložimo s peki papirjem.

Krhko testo. Zmehčano maslo in sladkor penasto stepemo. Dodamo jajce in ščepec soli, nazadnje pa na vse skupaj presejemo moko. Na hitro zamesimo gladko testo. Testo razdelimo na 3 približno enake kose, potem pa v vsakega na hitro vgnemo po eno aromo. Nazadnje vsak kos testa oblikujemo v kroglo, ki jo zavijemo v prozorno folijo in jo položimo v hladilnik za 60 minut.

Priprava:

Pečico ogrejemo na 210 stopinj. Klasičen pekač obložimo s peki papirjem.

Vsako kroglo testa posebej z dlanjo nekoliko sploščimo, potem pa testa razvaljamo približno centimeter debelo. Iz vsakega izrežemo poljubne kekse (npr. zvezdice), ki jih polagamo v pekač. tega položimo v ogreto pečico za pribl. 15 minut. Da se kekci zlato rjavkasto obarvajo.

BOŽIČNA MODA

- **ZA FANCY DOGODKE (npr. zabave, poslovne sestanke, rojstne dneve...):**
 - Pleten pulover
 - Mini krilo
 - Visoki škornji
 - Podložene kožnate žabe
 - Plašč (črn, kožnat)
 - Šal, rokavice (po želji)

- **ZA VSAKDANJE DEJAVNOSTI (npr. služba)**
 - Kavbojke (modre, sive, črn)
 - Pleten pulover (karirast, bel, rdeč, zelen)
 - Pletena kapa (po želji)
 - Gležnarje z visokimi petami

MAKE-UP

- **ZA POSEBNE DOGODKE (npr. zabave)**
 - Rdeče senčilo za veke
 - Rdeča šminka
 - Umetne trepalnice
- **ČE ŽELITE NEKAJ ENOSTAVNEGA:**

- Rdeče črtalo
- Umetne trepalnice
- Rdeča šminka
- **IN ZA VSAKDANJI MAKE-UP:**
- Kožnato senčilo za veke
- Umetne trepalnice
- Rdeča šminka

SVETOVALNICA

Hej, dobrodošel v moji svetovalnici.

Tukaj dobiš vse rešitve/odgovore, na težave/vprašanja, ki si mi jih poslal. Zelo rade volje ti napišem odgovor.

LP, sestrična Karen

P.S.¹ Vedite: "Z vsako težavo, s katero se soočite, postanete močnejši." zato se ne bojte napisati vaše težave. Saj se podpišete z anonimnim imenom in nihče ne ve kdo ste.

P.S.²: Škatla te čaka v knjižnici (knjižničarka ti bo znala povedati)...

Preden začnem odgovarjati na vaše težave vas prosim, da se na težave **PODPIŠETE Z ANONIMNIM IMENOM!!** Ker sem videla, da se v prejšnji št. niste (vsi)...

OK, pa začnimo.

Imam težavo to je, da imam tremo pred ocenjevanjem!

Kako lahko to rešim?

HALLOWEN,

Halloween

Tremo pred ocenjevanjem imamo vsi. Ti zagotavljam. To lahko rešiš tako, da se več učiš. Lahko greš tudi na inštrukcije. Med poukom pa pozorno poslušaj razlago in si delaj zapiske. Tik pred ocenjevanjem pa si ponovi, da to ni nič kaj takega in da znaš.

LP, Karen

Imam težavo pred ocenjevanjem čeprav vem, da znam, me je strah.

Zaradi tega ne morem spati.

MELONA

Hej Melona,

vedno moraš zaupati vase. In nič te ne sme biti strah, ker si na tak način pod stresom in ti gre na ocenjevanju lahko slabše. Spati pa moraš, ker takrat tvoji možgani ponovijo vso snov..

LP, Karen

Kaj lahko nekdo nauči otroke pravilno pisat povedi

:)

Hej,

Meni se zdi, da ste vi kakšna učiteljica. Ja otroci se učijo pisanja sproti. Rabijo svoj čas.

Lp, Karen

Bojim se knjig. Tudi brati.

Živjo,

Ne vem zakaj se bojiš brati knjige. Res ne vem, kako rešiti to težavo. Lahko poskusiš enkrat odpreti knjigo in boš videl, da se ti ne zgodi nič.

Lp, Karen

Ne maram svojega telesa. Doma ne jem nič (včasih).

Ni mi všeč, da me vsi žalijo pa tudi, če sem prijazna do njih.

Hej,

Zakaj ne maraš svojega telesa? Vem, da ima veliko ljudi težavo s tem. Tudi jaz sem imela težave s tem. Poglej se v ogledalo in si reči da si lep(a) in pridobi samozavest. Jesti pa moraš, ker če ne lahko ne preživiš. To, da te žalijo, je zelo nesramno in o tem lahko spregovoriš tudi s socialno službo. Čeprav si prijazen / prijazna nekateri tega ne spoštujejo in se norčujejo.

Lp, Karen

Me žalijo na podobo mojega telesa :(

Ja,

to, da te žalijo je zelo nesramno in o tem lahko spregovoriš tudi s socialno službo.

Zaradi tega lahko padeš v depresijo, kar ni OK.

Lp, Karen

Imam težavo dobil sem oceno 3.

Hej,

Oceno 3 je v tem šolskem letu dobilo že veliko ljudi. Zato ne rabiš skrbeti. To je DOBRA ocena!!! Lahko jo tudi popraviš...

Lp, Karen

STRIP



RAZVEDRILO

