



Dvojka

2. číslo
2006/07

Obsah:

3 – 5	M.E.Z.E.K
6 – 7	Marmeláda nebo jam
8 – 9	Svačinky učitelů
9 – 10	Vánoční tradice
11	Není Kravík jako Kravík
12	Anketa prvňáčků
13 – 14	Čtenářský koutek
15 – 18	Recepty
19	Pečení skřítků
20 – 22	Štědrý den a vánoční svátky ve světě
22	Vegetarián
23 – 25	Sedm statečných učitelů
26 – 31	Vtipy!!

M.E.Z.E.K.

Opět je tu náš -lehce- bulvární plátek, oblíbený M.E.Z.E.K. No řekněte, vydrželi byste bez přísunu pikantních informací, které se šeptem linou v této škole?Hm...

Kdo s kým chce (asi) trávit Vánoce...

Nelze si nepovšimnout vysokého zájmu, který trvá už od začátku roku, ze strany **N.H.(5.A)** o **D.M.(9.B)**. „Vztah“ N.H. s D.M. měl zcela tradiční průběh. N.H. po svém „poslovi“, jak jej sama nazvala, předala milostný dopis, napěchovaný něhou a láskyplnými pojmenováními D.M. V několika dalších N.H. vyzvala D.M. k jeho vyjádření. Když N.H. zjistila, že její láska není opětována, změnila se láskyplná pojmenování ve vulgární. A to se opravdu nedělá! Ne ne, ty ty ty!

Stejný, ale narozdíl od N.H., krátkodobý cíl, měla **K.M. (7.B)**. Tím cílem nebyl nikdo jiný než nám známý **J.K. (9.B)**. Pokud si pamatujete, v minulém roce se v M.E.Z.ku psalo o neopětované lásce **K.K. (9.B)** právě tímto J.K. Informace také tvrdí, že J.K. má pouze poloviční přítelkyni. A tak zůstává rozum stát. Obě sličné slečny, ale vůbec nic se nedělo a neděje. Čím to tedy bude? Možná J.K., jak je všeobecně známo, je vysazen na Petry. Nebo kdo ví, možná má J.K. zálsuk na takového **P.L. (9.B)**. Nechme se překvapit.

Znáte **L.J. (9.B)** a **K.K. (9.B)**, první registrovaný pár na škole? Tyto partnerky se zaregistrovaly dne 20.6.2006, povšimněte si magického data, které ale bylo náhodné(!). To znamená, že 20.12.2006 oslaví půlroční výročí registrace. Přijďte jim poblahopřát... Obě vzkazují : „Případné dary, květiny, či peněžní obnosy jsou vítány.“

Loverboys

Nedá se nic dělat, **T.K(9.B)** už bude muset pomalu uvolnit post školního loverboye mladším hochům. Dost bylo podlomených kolen, orosených čel a rozbušených srdcí☺(od T.K. samozřejmě, tohle nikdy neskončí)!

A tak jsme si obhlédli budoucí elitku.

Je to tak trochu shoda náhod, že právě *bratranec* T.K. by mohl být budoucím loverboyem. Konec konců je to přece jedna krev, takže proč ne. A je to **M.S.(6.B)**. Ze **6.B** tu máme ještě jednoho kandidáta, **M.R.** . Tito dva jsou rozdílné typy, tudíž budou oba žádaní. Každá si prostě vybere.

Poté jsme se zaměřili na 7.třídy. A našli jsme. Je tu pouze jeden potenciální a to **D.B.(7.B)**. Ovšem máme pro něj radu: „Pokud chceš



v budoucnu ohromovat srdce slečen, doporučujeme shodit pár kilo.“

A nakonec v **8.B** bychom s přivřenýma očima také někoho vytáhli, **Š.K.** . Toho ale na rozdíl od **M.R.**, který je z těch všech nejklassičtější a nejpravděpodobnější loverboy, nemůžeme moc favorizovat, protože povahově do škatulky s názvem „**Loverboy**“ nepatří.

Mimochodem, chcete vidět odstupujícího loverboye v akci? Stojí to opravdu za to. Jukněte na jeho web. <http://www.kuki-22.estranky.cz/> Má tam opravdu povedené fotky, na kterých si povšimnete hry všech svalů na jeho těle. A hlavně jeho velkého bazénu... Abychom vás trochu navnadili, vybíráme jednu jedinou z nich.

Z jiného soudku:

Nej:

- způsobilější **A.T.(9.B)** při požívání jídla. Opravdu nádherný pohled, ta elegance a kultivovanost.
- fantazii při pojmenování, např.: rýže = milion zmražených červů má **R.J. (9.B)**
- větší jedlík, odborník zvláště na počet knedlíků, je **J.M.(9.B)**
- zlobivější třída je 5. !Pozor! Hází po pí.uč. Záběhlické školní tašky. Ale! Nic si z toho nedělejte... To jsme přece všichni ta nejhorší třída. Ne a teď vážně, přijde čert, bu bu bu.
- A Ježíšek vás taky vidí!

Pac a pusu,
příště, váš
M.E.Z.E.K.

MARMELÁDA nebo JAM?

Jaký je rozdíl mezi marmeládou a jamem? Tak tuto otázku už si pokládáme hodně dlouho a neumíme si na ni odpovědět. A tak jsem se jednoho dne rozhodly dopátrat se správné odpovědi. Ptaly jsem se po všech známých, ale nakonec jsme došly k závěru, že co člověk, to názor.

Dozvěděly jsem se například, že ...
... marmeláda je, na rozdíl od jamu, z citrusových plodů
... jam je jen z výběrového ovoce ...
... je to stejné, jen marmeláda je česky, jam je přejaté ...

Řekly jsem si tedy, že ve škole si své znalosti jistě utříbíme, a tak jsme se vydaly ptát našich školních V.I.P.. A podívejte se, co jsme se dozvěděly...

Paní ředitelka:

„No, pro mne, jako pro konzumenta, žádný. Vím, že v jednom jsou kousky ovoce a v druhém ne. Ale v kterém, to vám teda nepovím.“

Pan učitel Škarvada:

„Žádný. Ten rozdíl si udělala akorát Evropská unie.“

Paní učitelka Kroupová s paní zástupkyní Mikeskovou:

„No, v jednom jsou kousky. Ty víš v jakém, Jano?“

„Já myslím, že asi v jamu.“

„Asi jo. Já taky.“

Pan školník se školnicemi a paní učitelkou Wernerovou se také shodli:

„V jamu jsou kousky a marmeláda je jako rozvařená.“

A nakonec jsme se vydali do 4.A:

Martinka: (udivený pohled, chvíle ticha) „*Víš, co je jam?*“ „*Ne, ale marmeláda se máže na chleba.*“

Kamarádka Martinky:

„*To bude určitě vědět Kuba, nebo taky Ondra, ten je taky chytrej.*“

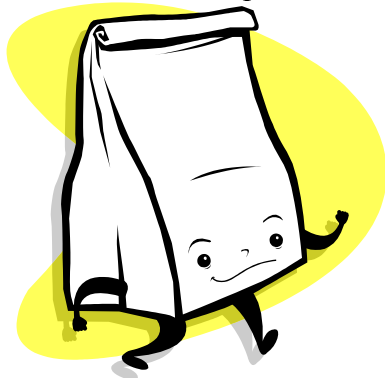
No, takže nejčastěji objevený názor, tedy že jam je s kousky ovoce, má přinejmenším rozhodně něco do sebe. Našly jsme ho i v kuchařce ... takže, že bychom se konečně dopátraly pravdy?

Luc@net



Svačinka učitelů

V 9:40 se pravidelně strhává vlna svačících žáků. Ale co učitelé? Napadlo vás někdy, co oni svačí?



Nahlédly jsme do jejich kabinetů a sborovny, které skrývaly mnohá překvapení. Pokud jste si mysleli, že silný pan učitel Škarvada zvyšuje svoji sílu steakem, tak jste se docela spletli. No, přečtěte si sami...

Paní učitelka

Wernerová ráda jí chleba

se sýrem a téměř nepřetržitě celý den doplňuje 1 litrový hrnek s čajem.

Paní ředitelka *Holcmanová* kvůli sevřenému žaludku (vztekem na 9. B – matematika) svačí pouze ovoce. Zároveň ale chválíme, že si doplňuje vitamín C a že nás nechce opouštět v důsledku chřipkové epidemie, která se s přicházející zimou kvapem blíží.

Pan učitel *Froněk* nejí, nýbrž pije. A to oblíbené Kravíky. Když jsme ho „načapaly“, usrkával právě vanilkový.

Pí uč. *Kroupová* se nechává zlákat reklamou na tvaroh Milco s vlákninou. „Když vás honí mlsná...“

No ale pozor, paní učitelka *Remešová* pravděpodobně drží dietu. Její „spolukabineťák“ nám totiž prozradil, že nic nejí. Byly jsme se tedy přesvědčit na vlastní oči, a co nevidíme? Pochutnávala si pouze na písémkách, či byly, to už bohužel nevíme.

Se smutnou tváří nám prozradila, že svačí pouze hořké kafe, paní zástupkyně *Mikesková*. Někdy ovšem přikusuje mrkev, mají prý mrkvovou kancelář.

Pan učitel *Škarvada* opravdu nesteakuje, ale naši jsme ho s lehkým jablkovým řezem v ruce. Zřejmě si drží figuru. Jindy nakupuje svačinu u Hankovce.

Pí uč. *Kejklíčková* má netradiční pokrmy. Většinou zeleninové saláty a někdy dokonce i rybí salát.

Jitrnice a škvarkový chléb pravidelně vévodí u pí uč. *Novotné* (Daniely). Samozřejmě nechybí pivo.

Pan učitelíček *Hradecký* papinká každíček deníček jablíčka. Zřejmě pí uč. *Hradecká* pečuje o jeho vitalitku..:)

Kikinka K., spoluautor Klára Jeníková

Vánoční tradice...

Jak vzniká vánoční tradice... Našla jsem ji v jednom blogu. Je trošku morbidní, ale vy to vydržíte.

Santa Claus začínal mít pocit, že nestíhá. Čtyři jeho elfové byli nasydlí a tři, co zůstali zdraví, nestačili vyrábět hračky. Navíc paní Santa Clausová oznámila, že přijede na návštěvu maminka, což Santu ještě víc napružilo.

Zašel se tedy podívat do stáje, co dělají sobové, a zjistil, že tři sobice jsou březí a zrovna rodí, a dva sobi přeskočili plot a jsou bůhví kde. Další stres. Začal alespoň nakládat saně, jenže jedna lyžina praskla, pytel hraček spadnul a hračky se vysypaly. Naštvaný Santa se vrátil domů, aby si nalil sklenici sidru (=pivo) a do něho

panáka rumu. Když ale otevřel spižírnu, zjistil, že jeden z elfů někam uklidil rum a není co pít.

Jak byl naštvaný, Santa upustil sklenici a ta se rozprskla po podlaze v kuchyni na tisíc kusů. Šel tedy pro smeták, ale ukázalo se, že myši ožraly jeho chlupatou část. V téhle chvíli u dveří zadrnčel zvonek. Vztekly Santa šel otevřít. Na prahu stál malý andělíček s velkým vánočním stromečkem a vesele zvolal: "Šťastné a veselé, Santo! To je dneska hezky, že? Mám pro tebe krásný stromeček. Kam chceš, abych ho postavil?"

A tak vznikla hezká tradice figurky andělíčka napíchnutého na špičku vánočního stromečku.

Kikinka K., 9.B



Není Kravík jako Kravík ...

Vydali jsme se na průzkum po naší škole s cílem zjistit nejoblíbenější příchutě Kravíka. A jak to dopadlo?

<i>Druh</i>	<i>Holky</i>	<i>Kluci</i>
<i>1. vanilkový</i>	<i>46%</i>	<i>16%</i>
<i>2. čokoládový</i>	<i>31%</i>	<i>42%</i>
<i>3. banánový</i>	<i>12%</i>	<i>21%</i>
<i>4. karamelový</i>	<i>8%</i>	<i>5%</i>
<i>5. jahodový</i>	<i>3%</i>	<i>16%</i>
<i>6. neochucený</i>	<i>0%</i>	<i>0%</i>

*A ať už si vyberete jakoukoliv příchut', pijte mléko!
Neboť nejen, že je zdravé, ale podpořte tím i náš školní
krámek...=)*

Anet&Marťa



Anketa prvňáčků

1. Jak vypadá Ježíšek?
2. Co se ti nejvíc líbí o Vánocích?

Verunka Tupá

1. Stejně jako Pán Bůh,(letmý pohled do stropu). No je v nebi. Takovej průzračnej a nosí dárky.
2. Hrozně na dárky. Cukroví mám taky ráda.

Marie Kokošková

1. Asi je průhlednej, vím, že má na hlavě svatozář, neviditelnej.
2. Dárky, cukroví

Dominik Kadlec

1. S fousama (řekl velmi stydlivě, pohled do země, do okna) - hm...,v kabátu.
2. Dárky (pronesl pohotově :))

Nikolka Kozderková

1. Je velkej průhlednej s dlouhejma fousama a nosí bílej kabátek (s nadšením).
2. Cukroví a dárky

Hanka @ Julča 8.B

Čtenářský koutek

aneb

Všichni, kdo ležíte v knížkách, SEM!!!!

Dneska bych vám chtěla představit knížku se jménem Dnes vařím já. Není to jen kuchařka, kterou si ve spojitosti s jídlem většina z vás asi představí. Je to takový mnohostranný pomocník při vaření, zejména pro začátečníky. Najdete v ní hodně rad o tom, jak se chystá na stůl, který příbor je na co, jakou skleničku je vhodné použít třeba na ovocnou bowli, jak se u stolu chovat i spousta vychytávek při vaření. Seznámíte se i se všemi kuchyňskými pomocníky. Dozvíte se, jaká jídla se hodí na dětskou párty a jak si neudělat ostudu před náročnou návštěvou. Můžete po ní sáhnout i chcete-li se něco dozvědět o cizokrajných kuchyních a uvařit si něco z tamních pochoutek.

No a není lepší důkaz, nežli si něco přečíst:

Svačiny

Člověk by měl jíst několikrát denně, a nejlépe pravidelně. Kromě snídaně, oběda a večeře se do jídelníčku zařazují menší a lehčí pokrmy, které nebývají tak náročné na přípravu, ale zaplní žaludek mezi hlavními jídly. Moje děti – Lenka s Jakubem – chystají svačiny docela rády, jejich příprava nemusí být totiž složitá a navíc se dá uplatnit fantazie při jejich zdobení a vymýšlení.

Svačiny nemusí být veliké, mnohdy stačí chléb nebo pečivo „s něčím navrch“, jak říká Lenka. A tak jsem společně s dětmi připravila recepty na jednoduché a přitom oblíbené pomazánky. K pečivu s pomazánkami

můžeš přidat zeleninu, ovoce, posypat je čerstvými bylinkami, pažitkou, jak tě jen napadne.

... a jeden z nich vám sem napíše ...

Sýrová pomazánka s ředkvičkami

- *Co budeš potřebovat:* 100g másla nebo rostlinného tuku, 100g sýra imperiál nebo žervé, několik čerstvých nepálivých ředkviček, sůl

Máslo nebo tuk utři se sýrem do pěny. Omyj a očisti ředkvičky a nastrouhej je. Pak je přidej k sýru, popř. osol a maž na chléb.

Výbornou obměnou může být pomazánka z lučiny či tvarohu, přidat můžeš nejen strouhané ředkvičky, ale také najemno nakrájenou cibuli a rajče.

Aneta Trutnovská, 9.B



Jahodové muffins

Omrzelo vás tradiční cukroví, jako jsou rohlíčky, úlky, linecké, mušličky a já nevím co ještě? Zkuste doma navrhnout muffiny. Já je miluji. Určitě je znáte, lahodné nadýchané bochánky, které můžete udělat na tisíc způsobů. Nedávno jsem objevila tyto. Ačkoliv čerstvé jahody na Vánoce zřejmě neseženete, nechte si chutnat...

Ingredience:

12 středně velkých jahod

150 g másla nebo rostlinného tuku

100 g cukru

1 vanilkový cukr

nastrouhanou kůru z 1

pomeranče

špetku soli

3 vejce

200 g polohrubé mouky

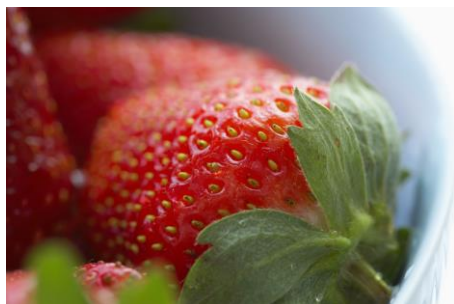
50 g maizeny

1/2 sáčku prášku do pečiva

6 lžic mléka

moučkový cukr na posypání

12 papírových formiček



Postup přípravy:

1.Jahody omyjeme, očistíme a necháme na sítu okapat. Tuk s cukrem, vanilkovým cukrem,

pomerančovou kůrou a špetkou soli šleháme 5 minut

do pěny. Postupně přidáme vejce. Mouku promícháme s maizenou a práškem do pečiva, prosijeme na vaječnou směs a krátce šleháme. Nakonec přidáme mléko a vymícháme hladké těsto.

2. Formu na muffiny vyložíme papírovými formičkami, do nichž rovnoměrně rozdělíme připravené těsto. Doprostřed vtiskneme vždy po jedné jahodě. Muffiny potom pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě asi 25–30 minut. Necháme je vychladnout.

TIP: Pokud máte muffiny raději křupavější, můžete maizenu nahradit nastrohaným kokosem, který na pánvi mírně orestujete.



Kikinka K. , 9.B

LINECKÉ KOŠÍČKY

POTŘEBUJEME: 4–5 lžic moučkového cukru, 1 a ¼ hrnku hladké mouky, 1 žloutek, 1/2 kostky másla, citrónovou kůru, tuk na vymazání formiček, ovoce na ozdobení

NA VANILKOVÝ KRÉM: 2 hrnky mléka, 1 hrnek smetany ke šlehání, 2 lžice želatiny, 1 a ½ balíčku pudinku s vanilkovou příchutí

PŘÍPRAVA KOŠÍČKŮ: Mouku promícháme s cukrem a citrónovou kůrou. Přidáme změkklé pokrájené máslo, žloutek a rychle vypracujeme těsto. Necháme je v chladničce nejméně 30 minut ztuhnout. Kousky těsta vtlačíme do tukem dobře vymazaných formiček, rozložíme je na plech a v předehřáté troubě upečeme do růžova. Ještě teplé koláčky vyklopíme. Vychladlé košíčky naplníme krémem a ozdobíme ovocem.

PŘÍPRAVA VANILKOVÉHO KRÉMU: Želatinu na 10 minut namočíme do studené vody, poté ji na mírném ohni rozpustíme. Pudinkový prášek smícháme s cukrem a rozmícháme v ½ hrnku mléka. Zbýlé mléko přivedeme do varu, přilijeme mléko s rozmíchaným pudinkem, krátce povaříme a za občasného míchání necháme vychladnout. Do vychladlé, mírně tuhnoucí želatiny vmícháme ušlehanou smetanu a zašleháme do vychladlého pudinku.

Adéla Procházková, Dominika Limonová

Piškotová dobrota

Teď, když mají všichni hodně práce se sháněním dárků a předvánočním úklidem, překvap je vlastnoručně připravenou jednoduchou pochoutkou.

Piškotová dobrota

- *Co budeš potřebovat:* 3balíčky kulatých piškotů, 600g kysané smetany, 1 smetanu ke šlehání, kompotované nebo čerstvé ovoce – jahody, broskve, ananas, meruňky, moučkový cukr, podle chuti oříšky, kokos, čokoládu

Nejprve ušlehej šlehačku a vmíchej do ní kysanou smetanu a podle chuti cukr. Do dortové formy nebo také do mísy rozlož celofán nebo alobal a na něj (na dno formy) naskládej jeden piškot vedle druhého. Na piškoty dej vrstvu ovoce a šlehačkového krému, zase vrstvu piškotů a dále vrstvy pravidelně střídej. Poslední horní vrstvu musí tvořit piškoty. Můžeš je pokapat šťávou z kompotů a pak vše zatížit – stačí pokličkou, která je menší než mísa nebo forma. Nakonec nech dobrotu v chladničce nejlépe přes noc uležet. Hotový moučník (vlastně báječný nepečený dort) na každém talířku ozdob šlehačkou, strouhanými oříšky, kokosem nebo strouhanou čokoládou.

Dobrou chuť!!!

Pečení skřítci

Někdo na Vánoce klepne kapra, někdo pojídá kuřátka, někdo bažantíky, někdo hrošíky a u nás doma se jedí skřítci. Ovšem to vůbec není jen tak. Příprava skřítků není nijak složitá, ale chytit je, to je opravdový kumšt. Každý z rodiny si musí chytit toho svého a vlastnoručně ho zbavit ponožek. Mně nejvíce chutnají skřítci s červenou čapkou, a tak se musím vydat do stodoly. Ve stodole se soustředím na svůj čich. Nejdříve chvíli nasávám a hledám fialové skřítčí vlny. Jakmile se mi v hlavě rozsvítí fialová kontrolka, střelhbitě vyrazím, popadnu skřítče za nohy a asi 5 minut s ním třesu. Mám totiž ráda pěkně provětrané maso. Potom běhám pět minut dokola a křičím: „Skřítku ven!“ Přitom si musím dávat pozor, abych nevzbudila sousedy. Někteří nemají pro skřítčí obřady pochopení.... O všechno ostatní se pak už stará maminka. Většinou je smažíme až dozlatova, ale letos plánujeme pěkně je podusit ve vlastní šťávě.

Rutka



Štědrý den a vánoční svátky ve světě

Ve **Velké Británii** navštěvuje děti Fater Christmas, ale i Santa Claus, aby jim do červených punčoch přes noc nadělili dárky. Štědrovečernímu stolu kraluje nadívaný krocan a tradiční švestkový puding, na který má každá rodina vlastní recept. Vyrábí se dlouho před Vánocemi nejčastěji z oříšků, vajec, strouhanka, rumu, cukru, citronu švestek (je trvanlivý až 2roky). Podává se s koňakem nebo punčem. Tradiční ozdobou je cesmína symbolizující trnovou korunu a červené bobulky Kristovu krev.

Francouzům naděluje, celý v bílém, Papa Noel. Dárky se rozdávají před večeří a pak rodina odchází na večeři do restaurace. Doma zůstávají pouze tam, kde je malé dítě nebo nemocný. Velmi bohatá tabule nabízí ústřice, hlemýžďe, bílé klobásy, rybí polévku, krocana s kaštanovou nádivkou, sýry, zákusky, cukroví.

Ve všech skandinávských zemích jsou Vánoce směsicí křesťanských oslav narození Krista a pohanských slavností slunovratu. Ve **Švédsku** naděluje stařeček Jultomten, kterého doprovázejí skřítki. Na vánočním stole nesmí chybět ryby, hrášek, fazole se slaninou a sladký rýžový nákyp. Ačkoliv **Finové** prohlašují, že v malé vesničce za polárním kruhem poblíž Rovaniemi bydlí Santa Claus, dárky tu dětem naděluje Velký Ukko, rozvázný vousatý dědeček, se svou družinou mužičků.

Německý Christikind nebo Weihnachtsmann je zpravidla rezavý, vousatý a má dlouhý plášť s kapucí. Němci si potrpí o Vánocích na ryby, a to nejen na kapra. Připravují lososa v rosolu, štika, candáta, úhoře. Za své tradiční jídlo považují pečené vinné klobásy a speciální

cukroví z mouky, vajec, cukru, anýzu a amonia, kterému se říká Springle. Nejtypičtějším pečivem je vánoční štola.

V **Rusku** jsou Vánoce pracovním dnem. V roce 1918 byly Vánoce zakázány a nahradila je Jolka a děda Mráz přijíždějící na saních plných dárků z daleké Čukotky a při jejich rozdávání mu pomáhá mladinká Sněhuročka. Jde o oslavu nového roku a bývá to oslava velkolepá.

Italské Vánoce jsou skromné, dokonce ani stromek a cukroví není podmínkou. Zato půlnoční mše ano. Štědrý večer se slaví jako narození Páně pouze setkáním s přáteli. Svátky začínají obědem na Boží hod po slavném papežově požehnání. Na svátečním stole je většinou jehně nebo krocán, jako dezert se podávají datle a fíky s různými náplněmi a panettone, což je obdoba naší vánočky.

Ve **Spojených státech amerických** se slaví velmi okázale, ale jenom jeden den, 25. prosince. Symbolem amerických Vánoc je obří stromek a krocán nadívaný kaštanovou nádivkou. Amerika dala Santa Klausovi podobu. Vymyslel ji Clement C. Moor z New Yorku. Ten v roce 1822 napsal báseň Návštěva sv. Nicholase, popisuje v ní pohádkového muže, který obdarovává lidi. O půl století později se tato báseň stala inspirací pro malíře Thomase Nasta, který Santa Clause namaloval. Jeho podoba mu už zůstala.

V **Austrálii** se slaví jako ve Velké Británii, pouze s tím rozdílem, že o Vánocích zde vrcholí léto. Svátky se slaví jako piknik pod širým nebem. Australané si potrpí na gratulace, chlubí se jimi a soupeří mezi sebou o nejoriginálnější přání. V Austrálii se setkáme s kuchyněmi z celého světa. Kdybychom pátrali po

prapůvodních receptech, dostali bychom se k medovému mravenci, žábě pečené v popelu a stejně upravenému hadovi. Také se připravuje pštros nebo ježura.

Kikinka K., 9.B

Vegetarián

Byl jednou jeden vegetarián,
žaludek řval mu jak pavíán.
Samá zelenina, ovoce,
tomu není pomoce.

Jednoho dne však na kole jel,
dobrý pocit z toho měl.
Příjemné se však zatratí,
jakmile mouchu ochutí.

Od toho slunečného dne,
zelenina mu ovadne.
Steaky a slaninku jen jí,
láska ho k nim pojí.

A tak vy, nekrmte se zeleninou,
není nad chleba se slaninou!

Kristýna Langová, 9.B



Sedm statečných učitelů se rozhodlo odpovědět na naše vánoční otázky.....

- 1. Kolik sníte cukroví?**
- 2. Jaký je Váš nejoblíbenější druh cukroví?**
- 3. Přinese Vám Ježíšek nějaké dárky?**
- 4. Máte nějaké novoroční předsevzetí? (NEBO BUDETE MÍT?)**
- 5. Čím si připijíte na Silvestra:**
 - a) šampaňským**
 - b) mlékem**
 - c) něčím jiným (čím?)**

Poslední otázka,.....

- 6. Jak si pochutnáváte na našich „písemkách“?**

Marcela Hradecká

1. Spousty (smích)
2. Já bych řekla, že všechno v neomezeném množství (smích)
3. Obávám se, že Ježíšek asi ne (smích)
4. Nedávám si,.....
5. Většinou šampaňským (smích)
6. Ty jsou vždycky nesmírně lahodné a občas až moc okořeněné. Někdy vám je dávám řádně „sežrat“ (smích)

Vladimír Hradecký

1. Za jak dlouho? Za vánoční prázdniny?
Hoooooodně!!! (smích)
2. Linecké promazávané (zasněně)
3. No, to bych musel být ještě hodně
hodný....(přemýšlí)
4. Asi ne
5. Šampaňským
6. Velmi, někdy z toho nemůžu spát (smích)

Květuše Kněžourková

1. Velmi málo
2. Pařížské rohlíčky (nadšeně)
3. No, já jsem hodná, tak musí (smích)
4. Už dávno si předsevzetí nedávám, protože jsem je
nikdy nesplnila (výčitky?)
5. Šampaňským (smích)
6. No, skvělý zákusek, ale někdy mám chuť
zakousnout autora! (smích)

Šárka Remešová

1. To máte blbé otázky,.....akorát (smích)
2. Linecké (přesvědčeně)
3. Snad jo (smích)
4. Ne
5. Šampaňské (smích)
6. Někdy s chutí (smích)

Danuše Záběhlická

1. Hodně – cukroví a všelijaké sladkosti, to mám moc ráda (smích)
2. Plněné bábovičky oříšky (nadšeně)
3. To nevím (smích)
4. Ne
5. Šampaňským
6. Jak kdy,.... (smích)

Gabriela Dvořáková

1. Myslím, že hodně (smích)
2. Vanilkové rohlíčky (zasněně)
3. Přinese (přesvědčeně)
4. Zásadně ne, protože je nedodržím (smích)
5. Většinou šampaňským, záleží na tom, kde jsem
6. Jak kdy, někdy mi chutnají, někdy ne (smích)

Jana Mikesková

1. Tak dva kousky, já mám radši maso! (smích)
2. Tlapky (ksichtík)
3. Byla jsem hodná, přinese (smích)
4. Já si nedávám, neplním (smích)
5. Šampaňským (smích)
6. Mám písemky ráda,..... stejně jako vy (smích)



Vtipyyy!!!!

TEST – „Poznej sám sebe“

1. Jsi hezký?

ano - 1 bod

ne - 0 bodů

2. Jsi chytrý?

ano - 1 bod

ne - 0 bodů

vyhodnocení až úúúplně na konci

Poznámka v deníku miliardáře:

Příště, až ti manželka řekne:

"Kup čínu" Znamená to jídlo!

"Jakým způsobem si přejete ta vejce servírovat?" táže se
číšník hosta.

"Má to nějaký vliv na cenu?"

"Nemá," odpoví číšník.

"Fajn, tak mi je přineste na bifteku!"

Stupně zimy

- +18°C Obyvatelé Havaje si berou na noc dvě přikrývky.
- +10°C Obyvatelé helsinských činžáků vypínají topení a Rusové začínají pěstovat kytičky.
- +2°C Italská auta nejdou nastartovat.
- 0°C Destilovaná voda zamrzá.
- 1°C Dech se stává viditelným. Rusové jedí zmrzlinu a popíjejí studené pivo.
- 4°C Pes se ti snaží nacpat do postele.
- 8°C Bezdomovci vlézají na noc do krabic.
- 10°C Francouzská auta přestávají startovat.
- 12°C Politikové začínají mluvit o bezdomovcích.
- 15°C Americká auta nejdou nastartovat.
- 18°C Helsinští nájemníci zapínají topení. Obyvatelé Havaje už zmrzli.
- 20°C Dech se stává slyšitelným.
- 21°C Pokud vůbec dostaneš psa na vyvenčení ven, musíš ho potom ukopnout.
- 22°C Bezdomovci si berou dvě krabice přes sebe.
- 24°C Německá auta nejdou nastartovat.
- 27°C Pes zkouší vlézt ti pod pyžamo.
- 29°C Švédské automobily přestávají startovat.
- 32°C Bezdomovci zmrzli a jsou v krabicích stohováni za městem.
- 33°C Žádné normální auto nejde nastartovat, jenom ruské.
- 38°C Rusové si zapínají vrchní knoflíky u košile.
- 43°C Ruská auta nestartují už ani na vodku.
- 50°C Auto se ti snaží nacpat do postele.

- 60°C Obyvatelé Helsinek zmrzli. Tuleni opouštějí Grónsko a stěhují se na jih.
- 70°C Zamrzlo peklo. Univerzita v Kuzněcku organizuje přespolní orientační závod na zahřátí.
- 75°C Santa Klaus opouští polární kruh.
- 120°C Alkohol zmrzl. Rusové jsou naštvaní.
- 268°C Hélium zkapalnělo.
- 273,15°C Absolutní nula. Ustává pohyb elementárních částic. Rus, žužlaje zmrzlou vodku, připouští, že je pořádná kosa.

Montéři

Tři montéři pracující na stavbě mrakodrapu se baví při svačině. První říká: "Šunka, šunka, šunka! Jediné, co mám pokaždé na svačinu, je šunkový sendvič. Už mi to leze krkem. Jestli zítra budu mít zase šunkový sendvič, tak skutečně půjdu a skočím tady z toho mrakodrapu." Druhý montér povídá: "Krůta, krůta, krůta. Jediné, co dostanu na svačinu, je vždycky krůtí sendvič. Už toho mám plné zuby. Ještě jeden krůtí sendvič, tak taky skočím a zabiju se!" Poslední montér se taky ozve: "Arašídové máslo, arašídové máslo, arašídové máslo. Nikdy nemám na svačinu něco jiného, než sendvič s arašídovým máslem. Ještě jednou a jdu do toho s vámi, chlapi, a taky skočím."

Druhý den zjistí první montér, že má na svačinu šunkový sendvič. Tak prostě skočí a zabije se. Druhý montér má krůtí sendvič. Rovněž skočí a zabije se. Poslední montér zjistí, že má sendvič s kakaovým máslem, tak skočí a zabije se také.

Po pohřbu naříkají pozůstalé manželky. Žena prvního montéra povídá: "Proč mi to jenom neřekl? Už bych mu nechystala šunkové sendviče." Žena druhého montéra říká: "Kdyby se jenom zmínil, už bych mu nechystala krutí sendviče." Žena třetího montéra povídá: "Já tomu nerozumím. On si svačinu vždycky chystal sám."

Grilování

Grilování je jediný druh vaření jakého je opravdový muž schopen. Když muž prohlásí že bude grilovat následuje tento řetěz reakcí:

1. Žena jde do obchodu a nakoupí všechno potřebné.
2. Žena udělá salát, zeleninu a desert.
3. Žena připraví maso, položí na tácek zároveň s potřebným náčiním, omáčkami a pak to přinese manželovi, který mezitím okukuje kolem grilu s pivem v ruce.
4. Muž naklade maso na gril.
5. Žena jde dovnitř, připraví talíře a příbory.
6. Žena vyjde ven a řekne manželovi, že maso se pálí. On ji poděkuje a požádá, aby mu přinesla další pivo.
7. Muž vyndá maso z grilu a podá to ženě.
8. Žena naservíruje jídlo na talíře a přinese ke stolu.
9. Po jídle žena uklidí stůl a umyje nádobí.
10. Všichni pějí chválu na mužovo vaření a děkují mu za jeho snahu.
11. Muž se zeptá ženy, jak se jí líbil její "den bez vaření", a když uvidí její našťvanou reakci, usoudí, že nic neudělá ženskou šťastnou.

Upozornění

Kvůli extrémnímu suchu na Floridě bylo vydáno následující varování:

Floridský úřad pro ochranu přírody radí turistům, lovcům a rybářům, aby dbali zvýšené opatrnosti a byli ve střehu před aligátory ve většině našich okresů.

Pro vyplašení aligátora je vhodné nosit na oděvu doplňky způsobující hluk např. malé zvonky.

Pro případ střetnutí s aligátorem je vhodné mít u sebe pepřový sprej.

Doporučuje se též sledovat některé stopy aligátorovy přítomnosti. Podle velikosti a množství trusu lze rozeznat velikost a stáří aligátora. Trus mladého aligátora je z menších kusů a obsahuje rybí kosti, případně ptačí peří. Trus dospělého aligátora je z větších kusů, často obsahuje malé zvonky a páchne po pepři.

Pravá rodina

Jeden doktor na stáži navštívil místo zvané honosné mentální institut a ptá se jednoho pacienta:

"Jak jste se sem dostal? Jaká je povaha vaší nemoci?"

"No, začalo to tím, že jsem se oženil. To jsem nikdy neměl dělat. Vzal jsem si totiž jednu vdovu, co měla dospělou dceru, která se tedy stala mojí nevlastní dcerou. Když přijel na návštěvu můj otec, tak se do ní zamilovala, pak se s ní oženil, takže moje nevlastní dcera teď byla mojí nevlastní matkou. Pak se mé ženě narodil syn, který byl samozřejmě taky tátův švagr, protože to byl bratr jeho manželky. No, jak jsem vám říkal, moje nevlastní dcera byla také mojí nevlastní

matkou, takže její malý bratr byl teď i mým strýčkem. No, a z toho taky vyplývá, že moje žena, která je matkou mé nevlastní matky, je také mojí babičkou a já jsem tudíž její vnuk. Ale to není všechno. Protože mám za ženu nevlastní babičku, nejsem jen její manžel a vnuk, ale jsem také svůj dědeček.

Teď už chápete, proč jsem tady?“

VYHODNOCENÍ testu :

2 body: Jsi hezký a chytrý

1 bod: Jsi buď hezký, nebo chytrý

0 bodů: Jsi škaredý debil

**Tak zase po roce,
máme tu Vánoce.
Vánoční nálada
všechny nás ovládá.
Chceme vám napsat jen pár řádků,
příjemné prožití vánočních svátků.
Cukroví, stromeček, šupinku pro štěstí,
a spoustu světýlek na našem náměstí.
Hodně dárků na Vánoce,
at' se daří v novém roce
2007!!**

Veselé Vánoce přeji: Štěpán Lodinský, Vojtěch Rampír, Kristýna Kadlecová, Aneta Trutnovská, Lucka Jirkovská, Martina Pechová, Kristýna Langová, Rutka, Tomáš Kukul, Jan Ulrych, Julie Cadoriny, Hana Šeborová, Tát'ána Činovcová, Monika Čechová, Barbora Macurová, Karolína Benešová, Michaela Staňková, Kristýna Mocová, Ondřej Kohout, Martik, Adéla Procházková, Dominika Limonová, Klára Jeníková, Linda Černíková