

# JUNIOR

ČASOPIS SÚKROMNÉHO CENTRA VOĽNÉHO ČASU, TRAKOVICE 10  
ROČNÍK II. ČÍSLO 2 ŠKOLSKÝ ROK 2010/2011 APRÍL 2011



**V tomto čísle:**

- ❖ **Jarný prázdninový tábor**
- ❖ **Sladké modelovanie**
- ❖ **Novinky v Klube Vareška**
- ❖ **Jar je tu! Jarné nápady pre všetkých**
- ❖ **Čo hovoria jarné kvety**

# JARNÝ PRÁZDNINOVÝ TÁBOR

*Počas jarných prázdnin využilo 20 detí možnosť stráviť príjemné chvíle v dennom tábore, ktorý pre ne pripravilo Súkromné centrum voľného času.*

Program tábora bol nabitý zaujímavými aktivitami. Prvý prázdninový deň sme strávili v Kultúrnom dome v Trakoviciach. Dopoludnie bolo venované príprave čajových koláčikov – miesili sme, vaľkali, vykrajovali, piekli a samozrejme ochutnávali. Popoludní sme modelovali rôzne ozdôbky z fondánovej hmoty (recept na fondán nájdete na strane...), zaspievali si karaoke a zahrli sa „Vtipnejší vyhráva“.

V utorok bol naplánovaný výlet do Piešťan. Počasie bolo síce slnečné, no mrazivé. Nič nás však nemohlo odradiť, dobre sme sa naobliekali a vyrazili. Veď cestu vlakom - osobákom si niektorí vyskúšali po prvýkrát. Pani sprievodkyňa vo vlaku bola veľmi milá, skontrolovala nám lístky a zaželala príjemnú cestu. V Piešťanoch sme navštívili Balneologické múzeum, nakŕmili labute, čajky a kačky vo Váhu a ochutnali liečivú vodu. Pred obedom v reštaurácii „U páva“ sme si v parku nenechali ujsť výbeh, v ktorom sa predvádzali skutočné pávy. Jeden dokonca na rozlúčku rozťahol svoj krásny vejárovitý chvost. Po dobrom obede sme sa vydali na cestu domov (teda so zastávkou v Auparku, lebo sa nám podarilo presvedčiť pána Murína). A potom hurá na vlak – rýchlik. Ani sme sa nenazdali a boli sme v Leopoldove. Streda patrila športu. Rozdelili sme sa na tímy – chlapci vytvorili tím MONSTERS, dievčenské tímy boli tri: ÁČKARKY, 5 RUŽOVÝCH KVIETKOV a SUPER BABY. Každý tím sa predstavil pantomímou, musel zahrať svoj názov a ostatní hádali. Potom sa skákalo na výdrž na švihadlách a súťažilo na trampolíne a skákacom hrade o najlepšiu pózu. Poobede sme si pozreli rozprávku, to kvôli oddychu. Jonáš Janota skonštatoval, že KARCOOLKA je super rozprávka.

Štvrok bol super deň! Ráno sme autobusom vyrazili do Jaslovských Bohuníc. Tam nás už čakali koníky. Kobyľka Šimla každého odviezla na svojom chrbte a nechala sa pohladkať. Od koníkov sme prešli do kaštieľa, veď sme sa chceli kúpať! Rozdelili sme sa na plavcov a neplavcov a šantenie vo vode mohlo začať. V bazéne nám veru vytrávil. Ešteže v poľovnickej miestnosti v Reštaurácii PD sme mali

pripravený obed. Zlupli sme všetko na posedenie. A Anetka Bučková mala konečne vytúžený kompótik.

Piatok bol posledným dňom prázdnin a my sme ho začali hodnotením najlepšieho skokana na trampolíne. Fotky s pózami, ktoré sme vystrúhali v stredu sme si premietali na stenu a bodovali. Suverénnou víťazkou sa stala Radka Borovská, na 2. a 3. mieste skončili Lea a Nelka Palkovičové. Pred obedom sme si ešte stihli zatancovať.

I tanec sa hodnotil. Najlepšími tanečníkmi sa stali Simonka Hladká, Martinka Zacharová a Jonáš Janota.

Na obed boli buchty. Veľa buchiet. Buchtami sme aj oslavovali, lebo Adamovi Kubičekovi, jedinému prázdninárovi z Malženíc sa narodil tretí brat! Po obede sme sa vydali na družstvo, do Tropického sveta.

Chceli sme totiž vidieť levíčatá. Na vrátnici sme stihli zakývať babičke Eriky Hruzovej a Maxovi, Erikinmu psíkovi. Škoda, že Erika s nami nemohla byť! Bolo nám naozaj výborne.

## Naj nášho tábora:

Najmladší účastník: prváčka KRISTÍNKA MALOVCOVÁ

Najlepší jedák: ADAM KUBIČEK

Najväčšie divošky: RADKA BOROVSKÁ, NINKA JANÍKOVÁ,  
KRISTÍNKA HUSÁROVÁ A SIMONKA HLATKÁ

Najsilnejší nosič spoločnej (sesterskej) batožiny: SÁRKA  
JANÍKOVÁ

Najlepšie pomocníčky (po obede): EMKA VANČOVÁ A LUCKA  
KINČIOVÁ

## Pre šikovné ruky a maškrtné jazýčky

# SLADKÉ MODELOVANIE

Viete čo je fondán? Je to sladká hmota, s ktorou cukrári a cukrárky poťahujú zákusky a torty. Z fondánu sa dajú modelovať alebo malými vykrajovačkami na cesto vykrajovať aj rôzne tvary: kvetinky, zvieratká, vtáčiky a podobne. Túto chutnú hmotu môžeme prifarbovať potravinárskymi farbami. Hotové ozdôbky môžeme nalepiť na rôzne koláčky alebo medovníčky kvapôčkou medu alebo bielkovou polevou.

Prácu s fondánom si deti mohli vyskúšať v jarnom tábore.

Samozrejme, že ho aj ochutnali. Fondán je veľmi sladký, preto si po degustácii nezabudnite poriadne vyčistiť zúbky!!!

## Príprava fondánu:

### Potrebuje:

- horčicový pohár
- vodu
- jednu polievkovú lyžicu želatíny
- med
- mandľovú esenciu
- práškový cukor

### Postup:

Horčicový pohár naplníme do  $\frac{1}{4}$  studenou vodou a rozpustíme v nej jednu polievkovú lyžicu želatíny. Necháme roztopiť, premiešame a krátko zohrejeme v mikrovlnnej rúre. Do tejto zmesi pridáme pol horčicového pohára medu, jednu čajovú lyžičku mandľovej esencie a zamiešame. Do veľkej misy preosejeme asi 600 g práškového cukru. Do cukru vylejeme medovo-želatínovú tekutinu a miesime ako cesto. Ak je hmota riedka, pridávame cukor, až kým sa fondán neodlepí od misy. Potom z neho vytvarujeme guľu, zabalíme ju do celofánu a dáme do chladničky. Necháme odpočívať aspoň jeden deň. Fondán môžeme prifarbiť potravinárskymi farbami.

## JAR JE TU!

*Konečne je tu jar. Všetko sa zelená, vo vzduchu cítiť vôňu – kvitnú prvé jarné kvety, stromy a kríky. Zo všetkých kútov sa ozýva štebot vtákov. O chvíľu je tu VELKÁ NOC. Prinášame vám preto zopár rád, ako si vlastnoručne zhotoviť veľkonočnú výzdobu.*

### VAJCE – SYMBOL VEĽKEJ NOCI

Vajíčko patrí k tradičným veľkonočným symbolom. Vajce je symbolom plodnosti, návratu života, úrody, znovuzrodenia a bezpečia. Niektoré národy veria, že vajce prinavracia silu mŕtvym a preto ich nosili i na hroby. Tradičnou farbou veľkonočných vajíčok je červená. Ešte v predkresťanských dobách táto farba symbolizovala oheň, neskôr zmŕtvychvstanie Krista. Podľa jednej talianskej legendy po Kristovom nanebovstúpení Mária Magdaléna navštívila cisára Tiberia a podarovala mu slepačie vajce so slovami: „Kristus vstal z mŕtvych“. Cisár jej neveril a povedal, že skôr sa biele vajce zmení na červené. Legenda hovorí, že vajce v Tiberiovej ruke ihneď celé sčervenalo. Odvtedy sa vraj veľkonočné vajíčka farbia načerveno.

### FAREBNÉ VAJÍČKA

Rôznofarebné vajíčka nemusíme kupovať alebo prifarbovať farbami, ktoré si kúpime v obchode. Príroda nám ponúka množstvo bylín, ktoré dodajú vajíčkam jemné a originálne odtiene. Stačí ich pridať do vody, v ktorej uvaríme vajíčka.

<b>ŽLTÁ</b>	šafran
<b>ČERVENÁ</b>	červená cibuľa, cvikla, červená kapusta
<b>SVETLOZELENÁ</b>	lipový kvet, rasca
<b>TMAVOZELENÁ</b>	voda zo špenátu, mladé žito
<b>HNEDÁ</b>	odvar z dubovej kôry, čierny čaj

Vajíčka môžeme rastlinkami aj ozdobiť. Na surové alebo vyfúknuté vajíčko priložíme lístočky rastliniek (myší chvost, list fialky

a podobne), obviažeme obvázom alebo zbalíme do pančuchy a previažeme niťou. Vajíčko uvaríme vo vode, do ktorej sme pridali cibuľové šupy. Necháme vychladnúť a odbalíme.



## VELKONOČNÉ MEDOVNÍČKY

Možno si myslíte, že medovníčky patria len k Vianociam. V mnohých domácnostiach sa však pripravujú aj na Veľkú Noc.

Obľúbené sú najmä motívy zajačikov, sliepočiek a vajíčok. Takáto výzdoba domácností je veľmi praktická. Po skončení sviatkov ju môžete zjesť!



# ČO HOVORIA JARNÉ KVETY?

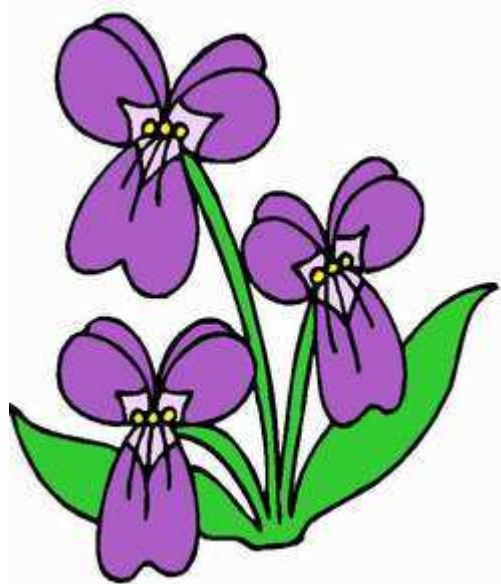
Sedmokráska  
Snežienka  
Sirôtká  
Fialka  
Hortenzia  
Hyacint  
Konvalinka  
Žihľava  
Lipový kvet  
Narcis  
Púpava  
Podbeľ  
Vfba  
Repka olejná



Úprimne ťa milujem.  
Si moja prvá láska.  
Si ku mne krutý (krutá).  
Moje srdce patrí iba Tebe.  
Zabúdaš na mňa.  
Milujem ťa.  
Zamiloval som sa na prvý pohľad.  
Si neznesiteľne rozmarná.  
Rozumieš mi?  
Koho by nezaujala Tvoja krása?  
Si ako dieťa!  
Čakaj ma!  
Na našu lásku ostala len spomienka!  
Závidíš mi!

## Fialôčka

Ja som kvietok fialôčka,  
aké nebo, také očká,  
aká tráva, také šaty,  
hrej ma slnko, lúčik zlatý.  
Fialôčka – modroočka  
pozerá sa do potôčka.  
Rastie skromne bez vône,  
schováva sa do tône.



# DEŇ ZEME

Deň Zeme si ľudstvo na celom svete pripomína 22. apríla. Jeho história siaha do roku 1970, kedy vedci a ekológovia na snímkach Zeme z kozmu pozorovali poškodenie atmosféry.

Americkí ekológovia vyzvali všetkých ľudí k ochrane našej jedinečnej planéty.

Do roku 1990 venovali pozornosť Dňu Zeme predovšetkým na americkom kontinente. Svetovým sa tento deň stal v roku 1990, kedy začalo pôsobiť Medzinárodné ústredie Dňa Zeme so sídlom v Stanforde (USA).

Ochrancovia prírody, ale aj vedci pri tejto príležitosti pripomínajú, že zemské zdroje nie sú nevyčerpatelné a rovnováha všetkého živého na tejto planéte je nielen vzácna, ale aj veľmi krehká a zraniteľná.

## Fakty o planéte Zem

- *V atmosfére v dôsledku spaľovania uhľíkatých palív rastie podiel kyslíčnika uhoľnatého.*
- *Jedovaté splodiny z tovární a áut spôsobujú kyslé dažde, ktoré potom poškodzujú rastlinstvo.*
- *Freóny, poškodzujú zasa ozónovú vrstvu atmosféry.*
- *Oceány, moria a rieky sú neustále znečisťované priemyselnými odpadmi, ktoré ohrozujú ryby a znehodnocujú pitnú vodu.*
- *Každý rok sa územie dažďových pralesov znižuje o plochu veľkú ako Švajčiarsko.*
- *Stromy sa rúbu nielen na drevo, ale aj v záujme ťažby nerastných surovín alebo poľnohospodárstva.*





## ČO NOVÉHO V KLUBE VAREŠKA?

Klub Vareška ani na jar nezaháľa. Stihli sme pripraviť rôzne dobroty. Vyskúšali sladké aj slané recepty, všetkým chutila pizza, slané chuťovky z lístkového cesta, poľovnícke gombíky aj kokosové labky. Najväčší úspech mali mafiny. Základné cesto si každý vylepšil podľa svojej chuti. Upekli sme orechové, čokoládové, škoricovo-jablkové aj ananásové. Celou kuchynkou sa šírila neodolateľná vôňa! Vyskúšajte ich aj vy.

Budeme potrebovať:

- 2 hrnčeky polohrubej múky (ak chcete mafiny jemnejšie, môžete použiť jeden hrnček hladkej a jeden hrnček polohrubej múky),
- ½ hrnčeka kryštálového cukru,
- ½ balíčka prášku do pečiva,
- štipku soli
- 1 celé vajce
- 1 hrnček mlieka
- ½ hrnčeka oleja

Postup:

V mise rozmixujeme mlieko, vajce, cukor, olej, pridáme soľ, múku a prášok do pečiva. Cesto nesmie byť riedke ani príliš husté.

Do tohto cesta pridáme podľa chuti nastrúhanú alebo nalámanú čokoládu, nakrájané jablíčko so škoricou, mleté orechy alebo sušenú citrónovú kôru a mletý mak.

Cesto naplníme do košíčkov a pečieme pri 180 °C.



## Klub Vareška odporúča

Apríl je mesiacom púpav. Žlté slniečka na nás žiaria zo všetkých strán a dávajú na známosť, že je tu jar! Púpava je hodnotná a liečivá rastlinka, i keď záhradkári ju nemajú príliš v láske. Stredovekí lekári ju používali pri morových epidémiách proti horúčke a bolestiam brucha. Odvarom z rastlinky odporúčali omývať zapálené oči. Dnes vieme, že púpava obsahuje vitamín C. Púpavový čaj a šalát z mladých lístkov pomáha bojovať proti jarnej únave. Z koreňov púpavy sa dá pripraviť nápoj, ktorý chutí ako káva. Vyskúšajte si s nami pripraviť výborný púpavový med.

### Budeme potrebovať:

- 250 kvetov púpavy
- 1 liter vody
- 1 kg cukru
- 1 citrón



### Postup:

Nazbierame si hlávky púpavy bez stopiek. Kvety vložíme do veľkého hrnca, zalejeme vodou, pridáme pokrájaný citrón a dáme variť asi na 15 minút. Odstavíme a necháme vychladnúť. Vychladnutý odvar dáme na 24 hodín do chladničky.

Na druhý deň precedíme cukor a varíme. Najskôr asi pol hodinu na silnom plameni a za občasného miešania, potom stíšime plameň a ešte varíme asi hodinu. Hotový med naplníme do suchých pohárov, uzavrieme a obrátíme hore dnom do druhého dňa.

Podľa starých prameňov pomáhala púpava bosorkám vyvolávať duchov a podporovala jasnovidectvo. Púpava vraj dokáže pričarovať aj peniaze.



Zasmejte sa!



Prekliate lacné  
implantáty!



Bolí ma  
zadok!

Čo?

