

ROVEŇSKÉ OKO

2/2021



OBSAH

VÁNOČNÍ BÁSEŇ	2
PŘEDSTAVENÍ REDAKCE	3
STALO SE	5
ROZHOVORY	9
ŠKOLNÍ JÍDELNA	11
STROM CTI	13
CUKROVÍ	14
SOLNÉ KRYSTALY MINERÁLY	17
OMALOVÁNKA	18

ÚVODNÍK

Milí čtenáři,

vítáme Vás u 2., vánočního čísla časopisu Roveňské oko. Můžete se těšit na pokračování představování členů redakce, další ankety s bývalými žáky, vánoční recepty apod. Shrňeme, co se stalo, a přestavíme Vám některé akce které probíhají...

Jménem celé redakce doufám, že se Vám druhý výtisk našeho časopisu bude líbit :)

Zuzana Švandová

VÁNOČNÍ BÁSEŇ

Vánoční báseň 9.B

Vánoční strom krásně svítí,
kapr se již nese v síti.

Maminka peče cukroví,
co celý dům provoní.

Ježíšek už jede,
dárky s sebou veze.

Děti čekají v pokoji,
až zvoneček zazvoní.

Pod stromečkem dárky leží,
děti pro ně rychle běží.

Balíčky jsme rozbalili,
všechny nás moc potěšily.

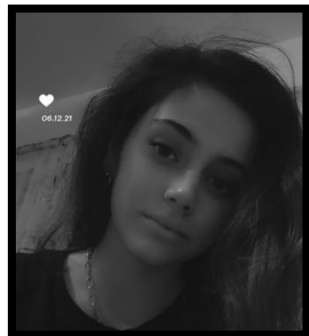
Čermáková Veronika



PŘEDSTAVENÍ REDAKCE

Simona Lukáčsová

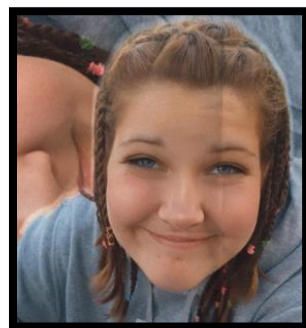
Do časopisu se rozhodla chodit, protože ji baví práce ve skupinách a psaní článků, také má na starosti většinu fotografií tohoto čísla. :-) Ráda poslouchá hudbu, čte a kreslí. Také proto by chtěla jít na Střední grafickou školu v Pardubicích. Ve škole ji kromě výtvarné výchovy baví i český jazyk a přírodopis.



- zástupce šéfredaktorky

Aneta Chudlařská

Má ráda skupinovou práci a čas trávený ve škole s ostatními spolužáky. Také se svými přáteli a s rodinou. Baví ji přírodopis a výtvarná výchova. Chtěla by jít na Střední školu zemědělskou a Vyšší odbornou školu obor agropodnikání.



- redaktorka

Adéla Shejbalová

Ráda fotí, takže si místo sportovních her vybrala školní časopis. Ve škole má nejraději český jazyk, hudební výchovu a chemii. Uvažuje o studiu na některém pardubickém gymnáziu, tak uvidíme...

- redaktorka



Jana Ryšavá

Baví ji psát různé články, tak doufáme, že si v některém čísle od ní něco přečtete... Mezi její koníčky patří tancování, četba a sledování seriálů. Ve škole ji baví přírodopis, hudební výchova a fyzika. O střední škole ještě není definitivně rozhodnutá.

- redaktorka

STALO SE

TECHNOHRÁTKY

V rámci předmětu volba povolání se žáci 9. třídy s doprovodem paní učitelky Balášové zúčastnili 10. 11. Technohrátek na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice. Škola nabízí celkem deset studijních oborů. Žáci si prohlédli pekařskou a cukrářskou dílnu, biologickou a reologickou laboratoř. Vyzkoušeli si v oboru prodavač, jak správně zabalit bonboniéru bez izolepy a v oboru kuchař - číšník se dozvěděli, jak má vypadat správně prostřený stůl pro tříchodové menu. Během prohlídky školy probíhaly i zajímavé soutěže, které byly bodované. Žáci naší školy se umístili na krásném 3. místě v konkurenci 9 škol.

Adéla Shejbalová



PRODLOUŽENÁ

Ve čtvrtek 25. 11. 2021 se v Kulturním domě v Horní Rovni uskutečnila **prodloužená**, která ukončila letošní minitaneční žáků 8. a 9. ročníku. Vzhledem k epidemické situaci mohli přijít pouze rodinní příslušníci a pozvaní hosté, ale i tak bylo v sále skoro plno.

Tanečníci se pořádně zapotili, protože zvládnout tancovat 3,5 hodiny, to už chce pořádnou výdrž... Zopakovali si všechny tance, které se naučili, a zahráli si oblíbenou "židličkovou" - vítězové Róza Hájková (9.A) a David Pamánek (9.B).

Proběhla také taneční soutěž a volba Miss a Missáka - zvítězili Šarlota Kubínová (8.) a Michal Kosina (9.A). V taneční soutěži se na 1.-3. místě umístili Tadeáš Svoboda (9.A) s Nelou Johanovou (8.), Lukáš Jedlička (9.A) s Šarlotou Kubínovou (8.) a Michal Kosina s Kateřinou Najčovou (oba 9.A). A zatančili si i rodiče, prarodiče či sourozenci.



Celými lekce i prodlouženou tanečnický vedl pan Karel Richter z tanečního klubu Apel Holice se svými čtyřmi asistenty. Zástupci tříd jim předali malé sladké poděkování za jejich práci a trpělivost.

Děkujeme také paní starostce Ivě Vinařové a radě obce i panu Jiřímu Herbstovi ze SRPD, kteří tuto akci podpořili.

Mgr. Jana Sevránková, garant akce

SBÍRKA PRO ÚTULEK

Žákovský parlament pracuje v letošním roce s velkým nadšením a s velkou chutí. Od začátku školního roku se nám podařilo několik akcí, scházíme se pravidelně jednou týdně před vyučováním. O naší práci se více dozvíte v sekci O škole - ŽP - Zprávy ze schůzek ŽP.

Na měsíc prosinec vyhlášíme sbírku pro útulek v Heřmanově Městci, kde se nacházejí opuštění pejsci a opuštěné kočky. Budeme vděční všem, kdo sbírku podpoří.

Mgr. Jaroslava Balášová, garant ŽP

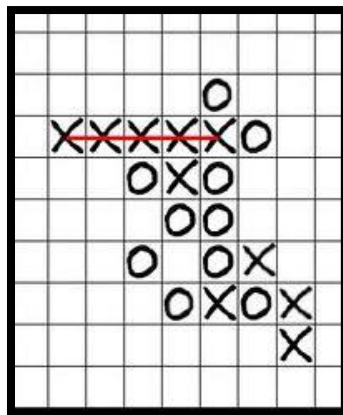


PIŠKVIČKOVÁNÍ

Žákovský parlament spustil na konci listopadu Piškvorkiádu. Žáci dostali vždy do dvojice čtverečkový papír a hráli tři hry, ten kdo vyhrál dvě hry, postupoval a za několik dní následovalo další kolo, které probíhalo úplně stejně. Hrál se každý den v učebně Fyziky o velké přestávce tedy od 9:15 deset minut. Pokud nestihli všechny tři hry, dohráli to další přestávku.

Bude se hrát o 1., 2., 3., 4. a 5. místo. Žáky čeká sladká odměna a plusové body pro každého.

Zuzana Švandová



VÁNOČNÍ VÝSTAVA ZAHRÁDKÁŘŮ

Z důvodu špatně se vyvíjející epidemické situace a rostoucích čísel nakažených Covid-19 se vedení ČZS v Dolní Rovni na začátku listopadu rozhodlo upustit od uspořádání vánoční výstavy...

Tak pracujeme alespoň na výzdobě tříd, chodeb a oken školy. Třeba bude příští rok lépe...

Mgr. Jana Sevránková



ROZHOVORY

Otázky pro bývalé žáky:

1. Jméno (pouze křestní), věk:
2. Co studuješ (SŠ, SOU, obor)?
3. Jak a co se ti na škole (ne)líbí?
4. Jak vycházíš se svými spolužáky?
5. Jací jsou učitelé?
6. Přemýšlel/a jsi, že bys změnil/a školu?
7. Pokud jsi změnil/a školu, tak proč?
8. Čím chceš být po ukončení školy?
9. Budeš uvažovat o vysoké škole nebo ji dokonce studuješ?
10. Který předmět ti dělá největší problémy a proč?
11. Jak moc se oproti základní škole musíš učit?
12. Je nějaký předmět, který ti zde chybí?
13. Jak jsi zvládal/a distanční výuku?
14. Co bys vzkázal/a letošním devátákům?



NATÁLIE („NATKA“), 16 let:

2. Sion High School - pedagogické lyceum se sportovním zaměřením.
3. Líbí - dobrý třídní kolektiv, výborní pedagogové, možnost návštěvy fit centra, hodně tělocviku, možnost cestovat do jiných zemí... Jsem spokojená.
6. Nepřemýšlela a neměnila.
9. Určitě chci.
10. Psychologie - protože je těžká.
11. Každý den 3 hodiny učení.
12. Ne.
13. Velmi dobře.
14. Ať se daří a nevzdávejte se svých cílů.



MONIKA, 22 let:

2. Studovala jsem SPŠE (obor grafika a webdesign), teď studuji IT na Univerzitě Pardubice.
3. Střední škola byla dost podobná ZŠ, jenom mi trochu vadilo, že jídelna nebyla přímo ve škole.
4. Jak na SŠ i na VŠ byli spolužáci v pohodě a nikdy jsem s nikým neměla problém.
5. To asi záleží učitel od učitele, ale na výjimky byli všichni hodní a uměli naučit.
6. Softwarovým vývojářem.
7. Na SŠ ani VŠ asi žádný, momentálně jsou pro mne nejtěžší Statistika a Pokročilé techniky programování.
11. Na SŠ jsem se nijak výrazně asi učit nemusela, možná až před maturitou.
13. Vyhovovala mi, nemusela jsem dojíždět a nepřipadal mi mezi distanční a normální výukou asi žádný velký rozdíl.
14. Zvolte si SŠ podle toho, v čem jste dobří a co vás baví.

ŠKOLNÍ JÍDELNA

Zástupci redakce ŠČ navštívili kancelář vedoucí školní jídelny p. Synkové a položili jí pár zvědavých otázek. A ona ochotně odpověděla.

1) Podle čeho sestavujete jídelníček? Jaká jsou pravidla?

Na základě vyhlášky, tak, aby odpovídal nutričnímu doporučení. Musíme dodržovat tzv. „Spotřební koš“.

Spotřební koš stanovuje, jaké výživové požadavky mají splňovat jídla podávaná ve školní jídelně. Legislativně jsou stanoveny určité skupiny potravin (brambory, maso, ovoce, zelenina atd.) a jejich doporučená spotřeba na žáka a den. Výpočtem spotřebního koše pak jídelna dokumentuje, jak tyto normy dodržuje. Spotřební koš se počítá za měsíční období v hodnotách „jak nakoupeno“.

2) Jak často mají být zařazována sladká jídla?

Nemají být vůbec....

3) Která jídla děti nejvíce vyhazují?

Ryby a luštěniny, plátky masa (nebaví je maso krájet)...

4) Která jídla si naopak nejvíce přidávají?

Omáčky, špagety, mleté maso.

5) Která jídla jsou těžší na přípravu?

Knedlíky, polévky se zavářkou, hrachová kaše a její přílohy (vejce...)... Svíčková, která se musí připravovat den dopředu...

6) Bylo by možné vařit na výběr dvě přílohy (např. těstoviny nebo rýže)?

Nejde to, systém to neumožňuje...

7) Je možné vařit i pro děti s dietami?

Musela by být smlouva s nutričním poradcem.

A také není prostor, tato jídla by se musela vařit zvlášť v jiné kuchyni.

8) Jak jste spokojená na naší škole?

Jsem velice spokojená, mám práci, kterou jsem si přála. A na škole se mi líbí...

Doufáme, že podobný názor mají i paní kuchařky...

A také doufáme, že naši strážníci více ocení jejich práci a péči o naše "bříška" a budou jídla méně vyhazovat...

za redakci ŠČ Natálie Kočová a Simona Lukácsová

Anketa ve třídách na „velké škole“ (ŽP):

Nejoblíbenější jídla podle žáků:

špagety, špecle se sýrovou omáčkou,
knedlíky s borůvkovým přelivem,
kuřecí/krutí plátek/řízek s bramborem,
špalíčky se zelím,
dukátové buchtičky.

A neoblíbená jídla podle žáků: treska, houby, rizoto,...

STROM CTI

Kdo z dospěláků nebyl dlouho ve škole, možná zaregistroval malou změnu na chodbě ve vestibulu školy... Jedná se o nalepenou siluetu stromu, na kterou jsme mezi listy umístili rámečky s fotografiemi a stručným textem k některým žákům školy. Každá třída vybrala žáka, žákyni či skupinku těch, kteří vynikají v nějakém oboru lidské činnosti - např. prospěch, chování, sport, ochota a pracovitost...

A je tam i "vzpomínka" na bývalého spolužáka z Francie v loňské páté třídě, který má v Rovni babičku a strávil s námi pár týdnů v naší škole.

Je mezi "slavnými" pochopitelně i všem místním známý Jaroslav Brož, na jehož památku škola přes 30 let pořádala Memoriál Jaroslava Brože ve skoku dalekém. Tato tradice byla vloni bohužel přerušena pandemií Covidu-19. Snad se brzy situace uklidní a budeme moci opět pokračovat. :-)

Jan Vondráček, Natálie Kočová



CUKROVÍ

Linecké

Suroviny:

hladká mouka 210 g
máslo 140 g
cukr moučka 70 g
žloutek 2 ks
vanilkový cukr 1 ks
citronová šťáva 1 lžička
cukr moučka na vyvalování těsta
rybízová marmeláda na promazávání

Postup:

Prosijeme mouku a cukr moučku pomocí jemného sítko, hrubý "písek", co nám zbude v sítku, nekompromisně vyhodíme. Do mísy dáme cukr, mouku, máslo, citronovou šťávu a dva žloutky a začneme rukama propracovávat. Až se vytvoří drobenka, těsto vyklopíme na vál a dále zpracováváme, dokud nebude úplně hladké. Těsto musí mít naprosto hladkou konzistenci, ale zase se nesmí lepit k válu. Hotové těsto zabalíme do folie a dáme do lednice minimálně na hodinu odležet. Vyjmeme těsto z lednice a rozdělíme si ho na 3-4 menší kusy, které vyválíme, základem je, aby každá várka těsta, kterou vyvalujeme, byla dostatečně studená. Těsto rozválíme na plát, který nesmí být příliš tenký. Při vyvalování těsto jemně podsypáváme prosátým moučkovým cukrem, který nám zaručí, že zbytky těsta můžeme použít na další kolečka, v těstě nepřibude žádná mouka a díky tomu po upečení bude cukroví krásně vláčné, nebude tvrdé a nebudou se na něm dělat stroupky, jen je třeba mít na paměti, že těsto bude pokaždé o trochu sladší. Vykrájená kolečka pečeme na 180 °C asi 10 minut.

Dominik Najč

Karamelové košíčky

Suroviny:

250 g hladké mouky 50 g moučkového cukru
1 sáček vanilkového cukru 140 g másla
2 žloutky

Na krém:

1 plechovka Salka
140 g másla

Postup:

Těsto tence vmáčkneme do formiček na košíčky a pečeme v troubě na 170°C. Ihned je vyklepneme a necháme vychladnout. Salko na krém dáme na 2,5 hodiny v uzavřené plechovce vařit při mírném varu. Poté ho taktéž necháme vychladnout a vmícháme do něj změkklé máslo. Vyšleháme do hladkého krému, kterým plníme košíčky. Opět necháme nejlépe do druhého dne v chladu ztuhnout. Nakonec můžeme ozdobit čokoládovou polevou a polovinou mandle.



Jan Vondráček

Rumové kuličky

Suroviny:

200 g másla 100 g kakaa
150 g moučkového cukru 50g kokos na obalení
1 balíček piškotů 0,30 l hnědý rum (podle chuti)

Postup:

Nejdříve rozdrtíme piškoty na malé kousky, pak přidáme máslo, kakao, cukr a rum. S mícháme a vznikne nám těsto. Z těsta uděláme několik malých kuliček a obalíme je v kokosu.



Simona Lukácsová

Masarykovo cukroví

Suroviny:

180 g vlašských ořechů
300 g hladké mouky
200 g másla
100 g cukru krupice
1 žloutek



Postup:

Ořechy nejméně na 2 hodiny namočíme do vody, pak osušíme a nasekáme na hrubší kousky.

Suroviny smícháme, přidáme ořechy a vypracujeme těsto. Vytvarujeme válečky s průměrem podle toho, jak velká chceme mít kolečka. Zabalíme do folie a necháme přes noc ztuhnout. Válečky pak nakrájíme na tenká kolečka a pečeme na pečícím papíře v předem předehřáté troubě na 150 °C. Horká kolečka obalujeme ve směsi moučkového cukru s vanilkou.

Kateřina Najčová

Raffaello

Suroviny:

1 Salko (slazené mléko)
200 g kokosu (další na obalování)
balíček mandlí



Postup:

Mandle spaříme vroucí vodou a oloupeme.

Salko (nevaří se) smícháme s kokosem tak, aby vznikla hustší hmota.

Osvědčilo se lžičkou nabrat hromádku hmoty, tu trochu oválet v kokosu a až potom z ní vytvořit kuličku - nelepí se to tolik na ruce.

Do kuličky vmáčkneme celou mandli, opět dotvarujeme kuličku a znovu obalíme kokosem. Sice je to zdlouhavější, ale dělá se to mnohem lépe.

Aneta Chudlařská

SOLNÉ KRYSTALY

Na hodinách přírodopisu tvořili žáci 9.A a 9.B solné krystaly. Postup je velmi jednoduchý.

Žáci si připravili kádinku vlažné, až teplé vody a nasykali do ní hodně soli, podle

toho, jak byla kádinka velká, ale přibližně vždy více jak šest lžic.

Zamíchali co nejlépe, aby se sůl rozpustila, vždy se nerozpustila celkově, ale to nevadilo.

Poté přidali barvivo podle své libosti a také zamíchali, nalili do Petriho misky a nechali týden až dva krystalizovat.

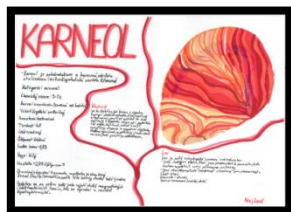
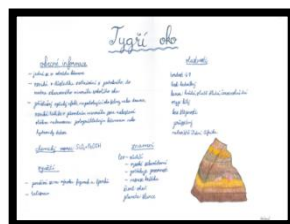


A výsledky vypadají takhle:

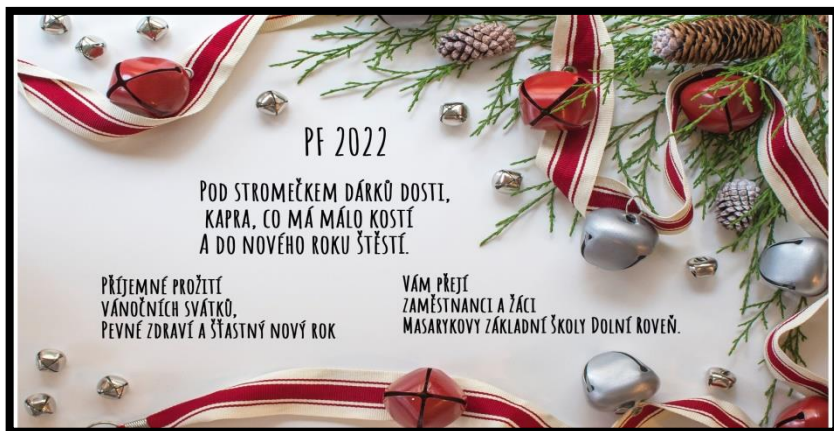
MINERÁLY

Žáci z 9. A a 9. B měli projekt na minerály v přírodopisu. Museli na papír formátu A3 napsat o nerostu, který si sami vybrali, a aby souvisel s jejich měsíčním znamením.

Také tam kreslili obrázky, aby každý věděl, jak daný nerost vypadá. Každý žák měl nerost jiný a u každého se to trochu lišilo. Pár nejpodobenějších výsledků máte i zde na obrázcích...







Nela Johanová (8.)



Róza Hájková, Kateřina Najčová (9.A)