

LXIX. évf. 214. szám
2025.12.20.

Petőfi Sándor Általános Iskola - Óbecse
OŠ "Petefi Sándor" - Bečej



Figyelő - Sveznalica

**Boldog
új
esztendőt!**

**Срећна
нова
година!**

**Happy
New
Year!**

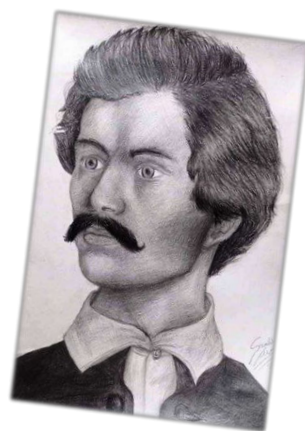
**Frohes
Neues
Jahr!**

**Feliz
año
nuevo!**



Tartalom

Szerkesztő
szava
Bonton
Ünnep
Kisfűrkész
Kisokos
Kistörténész
Sulihírek
Sveznalica
Angol
Német
Spanyol
Humorzsák
Agybirizsgáló



Kedves fiúk és lányok! Kedves Figyelősök!

Békesség most tinéktek, emberek.
Örvendezzél, derék világ,
Hangozzatok, jámbor legendák,
Zsolozsmák, bibliák, imák.
Kicsi gyertyák, lobogjatok föl,
Bóduljunk tömjénnek szagán!...
Szép dolog ez!... Így kell csinálni
Minden karácsony-éjszakán...
(Ady Endre: Békesség ünnepén)

Ismét végéhez közeledik egy félév. Ismét fehér köntösöt húzza magára a természet. A Mikulás nyaralása is véget ér. Munka vár a rénszarvasokra. Munka vár a nebulókra, rátok. A szerkesztőség kívánja, eredményesen záruljon le számotokra ez az év, hozzon a Mikulás a virgács mellé puha kalácsot, sok jó jegyet.

A téli szünetben szeretnénk, ha olvasnátok, ha az olvasás felüdülést, pihenést is jelentene. Ezért adjuk kezetekbe a diáklap legújabb számát. Harminchat oldalon olvashattok szebbnél szebb írásokat magyar, szerb, angol, német és spanyol nyelven. Tudósításokat, verseket, vicceket és fejtörőket találhattok még ebben a számban.

S még valamit.

Recepteket.

Karácsonyi és ünnepi sütemények receptjét.

Azokat a recepteket, amelyeket nagyszüleitektől, szüleitektől gyűjtöttetek össze az őszi hónapokban.

Ezúton köszönjük meg a nagyik illetve anyukák segítségét, hogy ilyen nagyszemű, több mint száz csodálatos sütemény receptjét beküldték nekünk a szerkesztőségbe. Ha most valamennyit beszerkesztettük volna ebbe a lapba, akkor egy Petőfis szakácskönyvet adhattunk volna ki... (Ami nem is hangzik rosszul—a főszerkesztő megjegyzése)

Tehát válogattunk s a sok finom sütemények közül most párat beillesztettünk, de ígérjük, hogy lesz még folytatása.

Itt az év végén, a 2026-os év küszöbén kívánunk mindenkinek áldott új esztendőt, békét, örömet, egészséget és persze sikereket

a szerkesztőség.



Adjonisten, Jézusunk, Jézusunk!

Három király mi vagyunk.
Lángos csillag állt felettünk,
gyalog jöttünk, mert siettünk,
kis juhocska mondta - biztos
itt lakik a Jézus Krisztus.
Menyhárt király a nevem.
Segíts, édes Istenem!

Istenfia, jónapot, jónapot!
Nem vagyunk mi vén papok.
Úgy hallottuk, megszületél,
szegények királya lettél.
Benéztünk hát kicsit hozzád,
Üdvösségünk, égi ország!
Gáspár volnék, afféle
földi király személye.

Adjonisten, Megváltó, Megváltó!

Jöttünk meleg országból.
Főtt kolbászuk mind elfogyott,
fényes csizmánk is megrogyott,
hoztunk aranyat hat marékkal,
tömjént egész vasfazékkal.
Én vagyok a Boldizsár,
aki szerezseny király.

Irul-pirul Mária, Mária,
boldogságos kis mama.
Hulló könnye záporán át
alig látja Jézuskáját.

A sok pásztor mind muzsikál.
Meg is kéne szoptatni már.
Kedves három királyok,
jóéjszakát kívánok!

József Attila: Betlehemi királyok



Juhász Gyula: Karácsony felé

Szép Tündérország támad föl szívemben
Ilyenkor decemberben.

A szeretetnek csillagára nézek,
Megszáll egy titkos, gyönyörű ígézet,
Ilyenkor decemberben.

...Bizalmas szívvel járom a világot,
S amit az élet vágott,
Beheggesztem a sebet a szívemben,
És hiszek újra égi szeretetben,
Ilyenkor decemberben.

...És valahol csak kételkedő beszédet
Hallok, szomorún nézek,
**A kis Jézuska itt van a közelben,
Legyünk hát jobbak, s higgyünk rendületlen,
S ne csak így decemberben.**



Az első karácsonyfát Brunszvik Teréz állította
1824-ben Pesten, más források szerint
Martonvásáron.

Ajándékot régen a kántálók, regösök, betle-
hemezők, köszöntők kaptak, ami étel és
egy kis pénz lehetett.

A karácsonyi abrosz általában fehér, díszítése
fehér vagy piros; szőtt, vagy hímzett.

Az ünnepi asztalra gabonaszemeket szórtak,
mivel úgy tartották, hogy a magvak a jövő
évi jó termést biztosítják.

A karácsonyi asztalnál a családfő egy almát
annyi felé vágott, ahány családtag volt, s
mindenki kapott belőle, hogy összetartsen
a család: ha valaki eltévedne, a közösen
evett almára visszagondolva hazataláljon.

Az ünnepi asztal alá szalmát tettek a családok
(Jézus születésére emlékezve), majd ezt
kivitték alomnak az állatok alá, hogy azok
egészségesek legyenek.

Szerencsét hoz, ha zoknikat akasztanak a ház
kéményei mellé, bőséges újesztendő
ígérkezik.

A népi hagyományok szerint rosszat jelent, ha
egy asszony vagy lány karácsonykor mos,
illetve ruhát szárít.

A szemetet sem ajánlatos ilyenkor kivinni: az-
zal együtt a szerencse is távozik a háztól.

Tárja ki nagyra az ajtót szenteste, hogy a há-
zban lévő rossz szellemek eltávozhassa-
nak.

A néphit szerint az a hajadon, aki az éjféli mi-
sére való harangozáskor mézet vagy cukrot
eszik, és így indul el a templomba, minden
bizonytal hamarosan férjet talál magának.

K
a
r
a
c
s
o
n
y
i
h
a
g
y
o
m
á
n
y
o
k



Diós-Mákos beigli

Hozzávalók a tésztához:

50dkg liszt
25 dkg vaj
1dl tej
2dkg élesztő
4 evőkanál porcukor
1 egész tojás
csipet só

Hozzávalók a töltelékhez (egy rúdhoz)

20 dkg darált dió vagy mák
10 dkg cukor
1 dl tej
mazsola
citrom vagy narancs reszelt héja ízlés szerint

Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk langyos tejben kis cukorral.
A tészta hozzávalóit összegyúrjuk, majd egy órát pihentetjük a hűtőben.
Amíg a tészta a hűtőben pihen, addig elkészítjük a töltelékeket.
A töltelék hozzávalóit összekeverjük s tűz felett felforraljuk.
A tésztát kivesszük a hűtőből, elsímítjuk vékonyra s rákenjük a diós vagy mákos tölteléket.
Feltekerjük.
A rudakat lekenjük tojással
Kétszer.
Így lesz repedezett, márványos a rudak teteje.
180 fokon mintegy 40 percig sütjük.
Kihűlés után szeleteljük és fogyasztjuk.
Jó étvágyat kívánunk a finom beiglihez.

Csörögefánk

Hozzávalók:

40dkg liszt
10 dkg vaj
5 dkg cukor
fél csomag sütőpor
egy csomag vaníliás cukor
csipet só és szódabikarbonát
2 egész tojás
3 evőkanál tejföl

Elkészítés:

A lisztet keverőtálba szitáljuk. Hozzáadjuk a sütőport, a szódabikarbonát, a vaníliás cukrot, a sót és a kristálycukrot. Alaposan összekeverjük.
A lisztbe morzsoljuk a vajat, majd a tojásokat és a tejfölt is hozzáadjuk, és tésztát gyúrunk belőle.
Lisztezett felületen kb. fél cm vastagságúra nyújtjuk, majd rombuszokat vágunk belőle (derelyevágóval vagy késsel), aminek a közepébe vágást ejtünk és a vágáson keresztül átfordítjuk a csöröge fánk egyik sarkát.
Egy serpenyőben olajat hevítünk, és bő olajban kisütjük a csöröge fánkokat. Porcukorral megszórva tálaljuk.



Gurábli

Hozzávalók:

50 dkg liszt

20 dkg vaj

2 dl cukor

egy csomag sütőpor

egy csomag vaníliás cukor

csipet só

3 tojás sárgája

3 tojás fehérje

fél pohár tejföl

20 dkg darált és durvára vágott diókeverék

Elkészítése:

Első lépésben a tojások sárgáját összekeverjük a cukorral és a vaníliás cukorral. Fehéredésig keverjük, hogy a kristálycukor is jól elolvadjon benne.

Ezután hozzáadjuk a vajat, a tejfölt majd az előzőleg a csipet sóval és sütőporral elkevert lisztet.

Ezután addig gyúrjuk, dagasztjuk, amíg egynemű finom tésztát kapunk belőle.

Ezt húsz percig aztán pihentetjük.

Pihentetés után ujjnyi vastagságúra elnyújtjuk a tésztát s a formaszaggatóval kiszaggatjuk a guráblikat.

A kapott guráblík tetejére rakjuk az előzőleg felvert tojásfehérje labdacsoakat. Ezek tetejére pedig cukrozott tört, darált diót szórunk.

Sütőpapírral bélelet tepsikben felsorakoztatjuk a guráblikat és 200 fokon kb 20 percig sütjük őket.

Amikor szép rózsaszínűvé válnak kiszedjük őket a lerniből.



Görhe

Görhe vagy málé, hívhatjuk több néven is ezt az egyszerű, mégis finom, kissé talán elfeledett népi süteményt. A kevert tészta egyik fontos alkotóeleme a kukoricaliszt, ami különleges ízt kölcsönöz a desszertnek, majdnem minden háztartásban megtalálható volt, emellett az elkészítése sem bonyolult, sőt mondhatni pofonegyszerű.

A görhe egy ízletes kevert sütemény, ami porcukorral vagy lekvárral kínálva kerül az asztalra.

Hozzávalók:

25 dkg kukoricaliszt

fél liter tej

egy pohár tejföl

2 dl zsíros tehéntúró

két marék spenót, citromhéj

20g élesztő

Cukor

Elkészítése 1.:

A darát felfőzzük a tejjel és a fele cukorral.

Ha felfőtt, a tűzről levesszük, és hozzáadjuk a 2 tojássárgáját és a citrom reszelt héját.

A tojásfehérjéket a maradék cukorral kemény habbá verjük, majd az egészet óvatosan összedolgozzuk.

Vizes kézzel a fasírozotthoz hasonló golyókat formálunk belőle, lelapítjuk (kb. 2 cm-esre), és vajazott, lisztezett tepsibe helyezük őket.

Kb. fél óra alatt aranybarnára sütjük.

Elkészítése 2.:

A kukoricalisztet, spenótot, tojást, tejet, tejfölt, sót és a felfuttatott élesztőt összekeverjük.

Kizsírított és lisztezett tepsibe tesszük és kisütjük.

Nagy i k S i i t e m é n y e



Adventi kocka

Hozzávalók (30 db nagy kockához):

A sütéshez:

- 1 db 25x39 cm-es teps
- sütőpapír

A tésztához:

- 10 dkg étcsokoládé
- 5 tk instant kávépor
- 50 dkg puha vaj
- csipetnyi só
- 45 dkg cukor
- 8 db tojás
- 50 dkg liszt
- 1 tasak sütőpor
- 1 ek kakaópor

A tészta lekenéséhez:

- 2-3 ek vegyes ízű lekvár
- 2 cs tejszínes pudingpor
- 8 dl tej
- 15 dkg darált mogyoró
- ízlés szerint cukor
- 2,5 evőkanál zselatin

Elkészítése:

A felaprított csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. Az instant kávéport 3 ek forró vízben feloldjuk. A vaját csipetnyi sóval és a cukorral krémesre keverjük, majd egyenként beledolgozzuk a tojásokat. Beleszítáljuk a sütőporral elkevert lisztet és a tésztát két adagra osztjuk. Az egyik adagba keverjük az olvasztott csokoládét és a kakaóport, a másikba pedig beledolgozzuk a kávé. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, belesimítjuk a csokoládés tésztát. Ráhalmozzuk a kávé tésztát, elsimítjuk és villával egyszer lazán megkeverjük. Előmelegített sütőben megsütjük. Rácsra téve hagyjuk hűlni, de még melegen lekenjük 2-3 ek lekvárral. A pudingport a tejjel, cukorral felfőzzük, még a meleg felfőzött krémbe keverjük a darált mogyorót. Langyosra hűtjük, ekkor veszünk ki a krémből kb 2 dl-re valót egy pohárba és ebben feloldjuk a zselatint. Visszatesszük a többi krémhez és összekeverjük. A tésztaalap köré alufóliából keretet készítünk és amikor kezd a krém állaga sűrűsödni, akkor a tészta alá öntjük. Hűtőben hagyjuk megdermedni.

Mogyorós-csokis háromszögek

Hozzávalók

Tészta

- 20 dkg finomliszt
- 10 dkg cukor
- 1 csomag sütőpor
- 1 db tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 5 dkg margarin
- Elkészítés

Mogyorós réteg

- 4 ek sárgabaracklekvár
- 10 dkg margarin
- 10 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 ek tej
- 20 dkg törökmogyoró
- 10 dkg csokoládé

Tészta

A liszthez hozzáadjuk a többi hozzávalót, és tésztát gyúrunk belőle. Amennyiben nem áll össze a tészta, egy kevés tejfölt adunk hozzá.

Sütőpapíron nyújtjuk a teps méretére. Én 30x40 cm-es tepsibe helyezem. Nem baj, ha nem sikerült szép téglalap alakúra, késsel óvatosan levágjuk a felesleget (csak a sütőpapírt ne vágjuk el), és a hiányzó részhez kézzel odanyomkodjuk.

Sütőpapírral együtt a tepsibe helyezzük, és az előmelegített sütőbe dugjuk. Csak pár percig sütjük, míg elkészítjük a mogyorós krémet.

Mogyorós réteg

A margarint, a cukrot, a vaníliás cukrot és a tejet összeolvasztjuk. Majd hozzáadjuk az előre elkészített, durvára darált pörkölt mogyorót. (A mogyorót száraz serpenyőben megpirítjuk, ha kihűlt, leszedjük a héját, és durvára daráljuk.)

A tésztát vékonyan megkenjük sárgabaracklekvárral, és egyenletesen rákenjük a mogyorós masszát.

Visszatesszük a sütőbe. Nagyjából 10-15 perc alatt készre sütjük.

Ha kihűlt, háromszög formájúra vágjuk és olvasztott csokiba mártjuk a két végét.



Mazsolás kuglóf

Hozzávalók:

60dkg liszt
10 dkg zsír
10 dkg cukor
2,5dkg élesztő
három csomag vaniliás cukor
csipet só
3 tojás sárgája
3 dl tej
egy marék mazsola

Elkészítés

Tegyük mély tálba a száraz anyagokat, és morzsoljuk össze a zsírral, a cukorral, a vaniliás cukorral és a csipet sóval.

Mélyedést készítsünk, és tegyük bele a tojások sárgáját.

Az élesztőt morzsoljuk egy kis edénybe, amelybe a langyos tejet tettük, és 2 teáskanál cukrot. Kelesszük duplájára.

Ha megkelt, öntsük a liszthez, és a 3 tojássárgájához.

Kezdjük el dagasztani. Ha nem elég a tej, akkor langyos vízzel pótoljuk. (Igaz, ha bolti tejet használunk, akkor az is jó, mert az eléggé vizes.)

Addig dagasztjuk a tésztát, míg el nem válik az edény oldalától, és nem ragaszkodik a kezünkhöz.

Tegyük meleg helyre, és kelesszük meg. Nem árt, ha kelesztésnél vigyázunk arra, hogy a tésztának ne száradjon ki a teteje. Én megszoktam kenni vízzel.

Ha megkelt a tészta, tegyük ki deszkára, és készítsünk belőle henger formát. Tegyük zsírozott, lisztezett kuglófformába, és kelesszük meg.

A sütőt 200 fokra melegítsük elő, és a szépen megkelt tésztát tegyük be a sütőbe. Fokozatosan vegyük vissza a hőt, úgy 150fokra.



Mézes puszedli

Hozzávalók (puszedlihez):

30dkg liszt + 5dkg rétesliszt
11 dkg vaj
20dkg méz
3 dkg porcukor
1tk szódabikarbonát
egy csomag vaniliás cukor
csipet só
1 tojás
1kk gyömbér
1kk szegfűszeg
1kk kardamon
1kk fahéj

Hozzávalók (mázhoz):
egy tojás fehérje
18dkg porcukor

Elkészítés - Puszedli

A sütőt előmelegítjük 190 fokra. Két sütőtepsit pedig kibélelünk sütőpapírral.

A vajat és a porcukorral kézi robotgéppel kihabosítjuk. Hozzáadjuk a tojást, majd az 50 gramm réteslisztet és tovább habosítjuk.

Ezt követően hozzákeverjük a mézet, a fűszereket és egy csipet sót.

Egy másik tálban összekeverjük a lisztet a szódabikarbonával, és a tojásos keverékkel összedolgozzuk.

A tésztamasszát hengerre sodorjuk, folpackba tekerjük és egy órára hűtőszekrénybe tesszük pihenni.

A kidermedt rúdból 20-25 grammos korongokat vágunk. Golyókat formázunk belőlük, majd sütőtepsire tesszük őket.

190 fokos sütőben kb. 8-10 perc alatt megsülnek.

Elkészítés - Máz

A bevonathoz a tojásfehérjét a porcukorral alaposan kikeverjük. Sűrű masszát kell kapnunk.

A puszedlik tetejét egyenként megmártjuk, majd hagyjuk, hogy megszáradjon rajtuk a máz. Akár 40 fokos sütőben rá is száríthatunk egy picit.



Nagyikései

Karácsonyi ünnepséget tartott december 18-án a Petőfi Sándor Általános Iskola a Petőfi kultúrkörben. Az alsó és felső tagozatos tanulók tánccal, énekkel, versekkel és színpadi jelenetekkel tették meghitté és ünnepivé az adventi időszakot. Az intézményben jelenleg 334 diák tanul magyar és szerb nyelven. Potrebić Tózsér Gabriella igazgatónő kiemelte, hogy az ünnepi műsor méltó lezárása volt az évnek.

– A tanév kezdete sok munkával és folyamatos feladatokkal járt, ezért úgy éreztük, nemcsak a mindennapi teendőkre kell összpontosítanunk, hanem az ünnepre is időt kell szánnunk. Szeptemberben két önálló magyar és egy önálló szerb tagozat indult, és év közben is számos új diák érkezett hozzánk. Külön öröm számunkra, hogy a város lakói, a szülők és a gyermekek is felismerték az iskolában zajló értékkeremtő munkát. Ezt az utat szeretnénk folytatni a jövőben is – fogalmazott az igazgatónő.

A felső tagozatos diákok egy része verses összeállítással idézte meg Jézus születését, hangsúlyozva a hit, a szeretet és a remény üzenetét.

– A világ számos pontján karácsonykor a szeretet ünnepét tartják, mi, katolikus keresztények pedig Jézus Krisztus, a Megváltó születésnapjaként ünnepeljük ezt az alkalmat. Ennek jegyében olyan költői részleteket válogattunk, amelyek a szeretetről, a hitről és arról a bizalomról szólnak, hogy megszületik közénk a Megváltó. József Attila, Ady Endre és más költők verseiből állítottuk össze ezt a szerkesztett verscsokrot. A gyerekek örömmel vettek részt benne, összesen 21 tanuló szerepelt a mintegy nyolcperces összeállításban – mondta el Szűcs Budai Engelbert, magyartanár.

Az iskolai énekkar több zenei produkcióval lépett színpadra Becsei Szilveszter zenetanár kíséretében.

– A felkészülés nagy odafigyelést igényelt. Több nyelven is próbálkoztunk, végül egy angol nyelvű dalt választottunk. A nagy énekkarban közel hetven tanuló lépett színpadra: harmadik, negyedik, ötödik és hatodik osztályos diákok. Emellett egy kisebb énekkart is felkészítettem azokból a tanulókból, akik különösen szeretnek és szívből tudnak énekelni. Örömmel tölt el, hogy ilyen sokan eljöttek, és hogy sikeresen zártuk a fellépést – emelte ki a zenetanár.

A Petőfi Sándor Általános Iskola karácsonyi ünnepségére teljesen megtelt a kultúrkör. A közönség vastappsal jutalmazta a tanárok és a diákok közös munkáját. (Óbecse és vidéke)





S
u
l
i
h
í
r
e
k

Iskolánk tanulói csodás sikereket értek el a PSMK adventi képzőművészeti és irodalmi pályázatán! Büszkék vagyunk diákjainkra, akik tehetségükkel, kreativitásukkal és kitartásukkal szép eredményeket értek el.

Képzőművészeti pályázat – díjazottak:

Bapkovics Adél – 1.b (tanító: Vastag Géber Judit)
Németh Noel – 1.c (tanító: Kovács Franciska)
Cseszák Panka – 2.b (tanító: Csernyák Szilvia)
Kúti Léna – 2.c (tanító: Kéring Piroska)
Koszorús Léna – 2.d (tanító: Vörös Pap Virágszínia)

Adventi irodalmi pályázat – díjazottak

3. osztályosok:

Nagy Rolland – első hely
Ricz Noel – első hely
Koncz Csenge – második hely
Szűcs Jázmin – második hely
Farkas Léna – második hely
Blazsanik Luca – harmadik hely
Német Kleon – harmadik hely
Dömötör Lilla – harmadik hely

Különdíjasok:

Vidor Jovánovity – Petőfi Sándor iskola
Farkas Olivér – Petőfi Sándor iskola
 (harmadikos tanítók: Ferenczi Tünde és Molnár Sóni Irén)

4. osztályosok:

Kiss Luca – első hely
Szabó Magdaléna – első hely
Hallai Adrián – második hely
Boja Noa – harmadik hely (Vituska Drenkovity Viktória)
Bíró Levente – harmadik hely
 (tanítók: Gulyás Bognár Renáta és Tóth Izabella)

Irodalmi alkotások – 5–6. osztály:

Léner Csanád – 1. hely (tanár: Szűcs Budai Engelbert)
Pakai Domonkos – 2. hely (tanár: Megyeri Henrietta)
Fried Georgina – 2. hely (tanár: Szűcs Budai Engelbert)
 Szívvel gratulálunk minden díjazottnak és felkészítő pedagógusnak!
 További sok sikert, alkotókedvet és örömteli tanulást kívánunk!



ELSŐPRÓ siker a FESAP pályázatokon!

Irodalmi mű kategóriában, „*Amikor megértettem, miért fontos a megértés*” témában ELSŐ díjat nyert **Lasztovics Máté**, felkészítő tanára: Szűcs Budai Engelbert magyartanár.

A „*Tolerancia napi köszöntő*” témájú képzőművészeti pályázaton ELSŐ helyezett lett **Dvorszki Bianka**, tanítója: Kéringer Piroska tanítónő.

Mindkét tehetséges diákunk egy-egy okostelefont kapott.



S
u
l
i
h
í
r
e
k



December 6-án Szabadkán rendezték meg az Észak-bácskai Magyar Pedagógus Egyesület szervezésében a 27. Himnusz és Szózat mondó versenyt. A Petőfiseknek Szent Miklós ma bizony megtöltötte a cipőit ajándékkal.

Horvát Miksa, 7. osztályos diákunk **I. helyezést ért el** Szózat-mondás kategóriában.

Nagy Kanász Lillien, 8. osztályos tanulónk **III. helyezést ért el** Himnusz-szavalásban.

Felkészítő tanáruk:
Szűcs Budai Engelbert magyartanár.

БРЕСКВИЦЕ

Умесити тесто од 2 јаја, 170 г шећера, 1 ванил шећера, 50 мл млека, 180 мл уља, 500 г брашна и 2 кашичице прашка за пециво. Охладити тесто у фрижидеру пола сата. Формирати куглице и пећи 15 минута на 150 степени.



Охладити и пажљиво издубити сваку половину.



Издубљене мрвице помешати са мало рума, пекмеза од кајсије и пар капи лимун екстракта. По потреби додати мало воде. Пунити бресквице и спајати две половине. У две чаше ставити воду, те у једну ставити црвену боју, а у другу жуту боју. Бресквице на кратко умочити с једне стране у црвену, а с друге стране у жуту боју и уваљати у кристал шећер. Оставити бресквице да одстоје пар дана како би омекшале.



DEDA MRAZ U ŽURBI

Jedne noći u decembru...



Ivana Jankov

veganlica

Pronađi skrivene reči.

A	S	P	A	H	U	LJ	I	C	E	Z	S
C	N	B	D	C	J	F	J	H	Č	P	DŽ
S	A	N	K	E	U	G	K	L	A	N	E
N	N	C	K	A	P	U	T	Š	R	S	M
E	F	E	R	E	P	L	A	C	A	Z	P
Š	L	E	G	G	E	Š	A	L	P	D	E
K	A	R	U	K	A	V	I	C	E	Ž	R
O	K	K	G	L	M	Z	I	M	A	N	S
K	A	P	A	I	D	I	M	NJ	A	K	O

- PAHULJICE
- SANKE
- RUKAVICE
- ŠAL

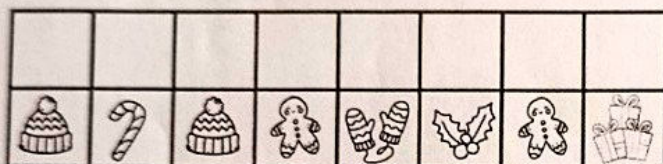
- SNEŠKO
- ČARAPE
- DŽEMPER
- DIMNJAK

- SNEG
- KAPA
- ZIMA
- KAPUT

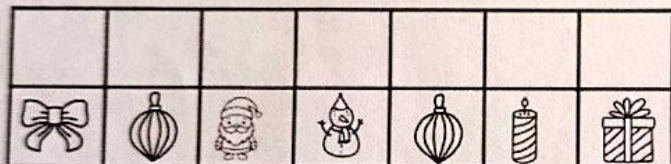
Dešifruj skrivene reči.

A	B	C	Č	Ć	D	Dž	Đ	E	F	G	H	I	J	K
L	Lj	M	N	Nj	O	P	R	S	Š	T	U	V	Z	Ž

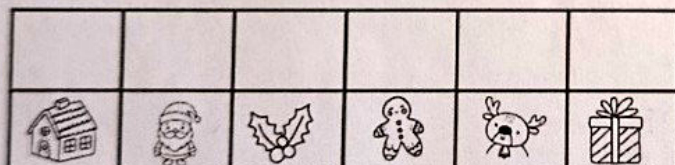
1



2



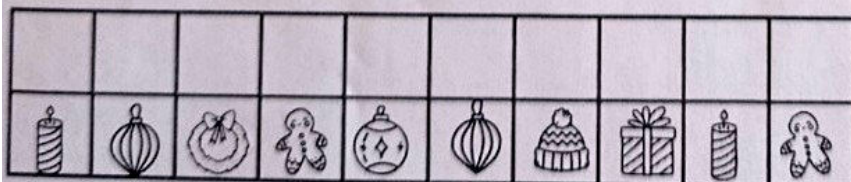
3



4



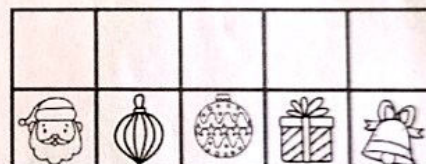
5



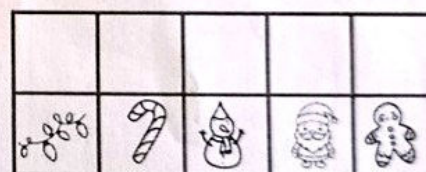
6



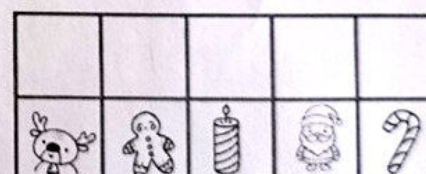
7



8



9



Skrivena rečica

ДАМЕН КАПРИЦ

Жути део:

200 грама брашна

5 грама прашка за пециво

нарендана корица лимуна

4 жуманца

4 кашике шећера

80 грама маслаца или масти

100 мл млека

Помешати суве састојке, па додати умућема жуманца са шећером, млеко и отопљену масноћу. Пећи на 200 степени око 10 минута. Кад се испече, извадити кору да се мало прохлади, а рерну смањити на 140 степени. Помешати 350 г џема од кајсија са 100 г ораха и премазати кору.

4 беланца чврсто умутити са 6-7 кашика шећера и премазати преко колача, па посути млевеним орасима. Вратити у рерну и пећи на 140 степени око пола сата.



ВАНИЛИЦЕ

Колач је проглашен за најбољи ситни колач на [свету](#) према истраживању [кулинарског сајта](#) Food52.com.

Ово је рецепт који је овим колачићима донео титулу. За 60 ванилица је потребно:

200 грама шећера у праху,

1 махуна ваниле исечена на комадиће,

300 грама масти,

250 грама кристал шећера,

Једно јаје,

2 жуманца,

Сок од једног лимуна,

Једна кашичица финорендане лимунове корице,

250 грама млевених ораха,

600 грама брашна и

Џем или мармелада (шипак, кајсија, шљива...)

Неколико дана унапред, преправљења, помешати шећер у праху са исеченом махуном ваниле и затворити у кутију, како би се добио ванилиншећер. У чинији помешати маст са кристалшећером док не се добије крем. Умути јаје, жуманца, лимунов сок и лимунову корицу, додати орахе и брашно и мутити док не се добије уједначено тесто. Покрити га и хладити у фрижидер бартрисата и литокомноћи.

Угрејати рерну на 180°C, ставити тесто на добро побрашњену радну површину и разваљати на дебљину од око пола центиметра. Обложити два плеха папиром за печење и

уз помоћ мале модле вадити ванилице и ређати их размакнуте у плехове, а затим их пећи око 12 минута, тако да остану беле и пустити да се охладенате псији око пет минута.

Затим их пребацити на решетку и лиравну површину док се потпуно не охладје.

Када су потпуно хладни, сваки кекс ић намазати џемом и поклопити другим кекс ићем. Сваки тако добијен „сендвич“ добро уваљати у ванилин шећер, ставити их у лимену кутију и чекати један до два дана на пресервирања (ако се не поједе пре тога).



ПРИПРЕМЕ ЗА БОЖИЋНЕ И НОВОГОДИШЊЕ ПРАЗНИКЕ РЕЦЕПТИ НАШИХ БАКА

Ближе нам се празници, а празнике волимо и жељно ишчекујемо јер нам доносе много лепих посластица.

Старински колачи су прави подсетник на једноставне, али неодољиве сластице из бакиног шпајза. Ови колачи су право уживање и сваки комад доноси дух прошлих времена. Месите, пеците и уживајте! СРЕЋНИ БОЖИЋНИ И НОВОГОДИШЊИ ПРАЗНИЦИ!

САЛЧИЋИ

За тесто:

500 г меког пшеничног брашна Т-500

3 жуманца величина М

200 мл хладне киселе воде

45 г кристал шећера ~3 равне кашике

3 г соли ~½ кашичице

Рендана корица 1 лимуна опционо

10 г ванилин шећера 1 кесица, опционо

За премаз (ламинирање):

400 г млевеног свињског сала

или 400 г свињске масти собне температуре

За пуњење и завршницу:

250 г густог џема од шљива

50 г шећера у праху за ваљање колача



Припрема теста

У чинији помешајте брашно, шећер, со, ванилин шећер и лимунову корицу. Додајте жуманца и киселу воду. Замесите кратко, само да се састојци повежу. Тесто обликујте у диск, покријте и оставите да одмори 10 минута.

Прво ламинирање

Развуците тесто у правоугаоник (40×30 цм). Намажите трећину сала/масти танко и равномерно. Пресавијте „као писмо“ и још једном преклопите по дужини. Умотајте у фолију и ставите у фрижидер на 20 минута.

Друго и треће ламинирање

Поновите поступак још 2 пута, сваки пут са новом трећином сала/масти и са 20 минута хлађења између.

Сечење и пуњење

Тесто развуците на 5 мм дебљине. Исеците квадрате 6×6 цм. На средину сваког ставите 1 малу кашичицу џема. Преклопите у јастучиће или обликујте кифлице. Добро притисните ивице.

Печење

Загрејте рерну на 200°C (или 180°C са вентилатором). Колачиће поређајте са размаком на плех. Пеците 15–18 минута, док лагано не порумене по ивицама.

Завршница

Док су још топли, одмах их уваљајте у шећер у праху. Охладите на решетки и чувајте у затвореној кутији.

Š
v
e
g
n
a
l
i
c
a

Božićna trpeza u Španiji

Španski Božić odiše toplinom i bogatom tradicijom koja se najviše vidi upravo po svečanoj trpezi. Iako se običaji razlikuju od regije do regije, svima je zajednična raskošna večera na Badnje večer, *Nochebuena*, kada se porodice okupljaju oko stola i uživaju u razgovoru i zabavi do kasno u noć.

Na jelovniku se često nalaze pečena jagnjetina ili ćuretina, a u primorskim krajevima nezaobilazni su morski plodovi – gambori, riba i dagnje. Kao predjelo se služe različiti sirevi, pršut *jamón ibérico* i masline.

Posebno mesto zauzimaju praznični deserti. Najpoznatiji su *turrón*, tradicionalna poslastica od badema i meda, i *polvorones*, mekani keksi slični našim vanilicama, ali bez pekmeza.. Uz sve to pije se penušavo vino *cava*, kojim se nazdravlja za zdravlje i sreću u novoj godini.

Španska božićna trpeza nije samo niz jela – ona je simbol zajedništva, radosti i dugih razgovora, zbog čega se ova toplina lako prenosi i na sve koji je upoznaju



Priredila:
jezika, Jovana

nastavnica engleskog i španskog
Banjanin

"All I Want for Christmas Is You"

Alkotó: Mariah Carey

I don't want a lot for Christmas
There is just one thing I need
I don't care about the presents
Underneath the Christmas tree

I just want you for my own
More than you could ever know
Make my wish come true
All I want for Christmas is you, yeah

I don't want a lot for Christmas
There is just one thing I need
And I don't care about the presents
Underneath the Christmas tree

I don't need to hang my stocking
There upon the fireplace
Santa Claus won't make me happy
With a toy on Christmas Day

I just want you for my own
More than you could ever know
Make my wish come true
All I want for Christmas is you
You, baby

**."Jingle Bell Rock"**

Alkotó: Bobby Helms

Jingle bell, jingle bell, jingle bell rock
Jingle bells swing and jingle bells ring
Snowin' and blowin' up bushels of fun
Now the jingle hop has begun
Jingle bell, jingle bell, jingle bell rock
Jingle bells chime in jingle bell time
Dancin' and prancin' in Jingle Bell Square
In the frosty air
What a bright time, it's the right time
To rock the night away
Jingle bell time is a swell time



To go glidin' in a one-horse sleigh
Giddy-up jingle horse, pick up your feet
Jingle around the clock
Mix and a-mingle in the jinglin' feet
That's the jingle bell rock

Jingle bell, jingle bell, jingle bell rock
Jingle bells chime in jingle bell time

"Last Christmas"

Alkotó: Wham!

I gave you my heart
But the very next day you gave it away
This year
To save me from tears
I'll give it to someone special

Last Christmas
I gave you my heart
But the very next day you gave it away
This year
To save me from tears
I'll give it to someone special



Once bitten and twice shy
I keep my distance
But you still catch my eye
Tell me, baby
Do you recognize me?
Well, it's been a year
It doesn't surprise me

Merry Christmas

E
n
g
l
i
s
h



Weihnachten in Deutschland

In Deutschland ist Weihnachten ein sehr wichtiges Fest. Die Menschen bereiten sich schon in der Adventszeit darauf vor. In vielen Familien gibt es einen **Adventskranz** mit vier Kerzen. An jedem Sonntag wird eine Kerze mehr angezündet.

Sehr beliebt sind die **Weihnachtsmärkte**. Dort kann man viele leckere Sachen kaufen, zum Beispiel Lebkuchen, Bratwurst und heißen Tee. Die Städte sind schön geschmückt und überall leuchten Weihnachtslichter.

Die Kinder haben in Deutschland einen **Adventskalender**. Jeden Tag öffnen sie ein kleines Fenster. Darin finden sie Schokolade oder ein kleines Geschenk. So zählen sie die Tage bis Weihnachten.

In vielen Gegenden bringt nicht der Weihnachtsmann, sondern das **Christkind** die Geschenke. Das Christkind ist eine freundliche, engelsähnliche Figur. Die Kinder glauben, dass es nur kommt, wenn sie brav waren.

Am Heiligabend ist die Familie zusammen. Sie schmücken den **Weihnachtsbaum**, singen Lieder und essen gemeinsam. Die Geschenke liegen unter dem Baum. Viele Familien singen traditionelle Weihnachtslieder.

Heute ist vieles anders als früher. Die Menschen haben wenig Zeit und kaufen viele Geschenke. Trotzdem sind die alten Traditionen in Deutschland noch wichtig. Weihnachten bedeutet vor allem, zusammen zu sein und eine schöne Zeit zu haben.

Der Nikolaus und das Christkind

Der heilige Nikolaus war ein Bischof, der vor langer Zeit lebte. Er war ein sehr freundlicher Mensch und half gern den armen Leuten. In den Geschichten schenkte er den Menschen heimlich Geschenke. Deshalb mögen ihn die Kinder sehr.

In Deutschland feiert man den **Nikolaustag am 6. Dezember**. Am Abend davor putzen die Kinder ihre Schuhe und stellen sie vor die Tür. Am Morgen finden sie Süßigkeiten, Nüsse oder Schokolade darin, wenn sie brav waren.

Das **Christkind** ist eine andere Figur, die Geschenke bringt. Der Name bedeutet „Kind Jesus“. Das Christkind gehört zum Weihnachtsfest. Viele Menschen stellen es sich als einen freundlichen Engel mit hellem Kleid vor.

Früher brachte das Christkind an Weihnachten die Geschenke. Die Kinder dürfen es nicht sehen. Die Eltern sagen, dass es nur kommt, wenn es im Zimmer ruhig ist.

Heute ist in Deutschland mal der Nikolaus, mal das Christkind wichtiger. Zu beiden Figuren gibt es schöne Geschichten und Traditionen. Die Kinder mögen diese Geschichten, weil Weihnachten so noch spannender wird.



Richtig oder falsch?*Lies die Texte und entscheide!*

In Deutschland beginnt die Vorbereitung auf Weihnachten erst am 24. Dezember.

Auf den Weihnachtsmärkten kann man Lebkuchen und Bratwurst kaufen.

Ein Adventskranz hat vier Kerzen.

Kinder öffnen in Deutschland jeden Tag ein Fenster im Adventskalender

Der Nikolaustag ist am 6. Dezember.

Die Kinder stellen am Nikolaustag ihre Schuhe vor die Tür.

Das Christkind bringt die Geschenke immer am 6. Dezember

Das Christkind ist eine engelsähnliche Figur.

Am Heiligabend schmückt die Familie den Weihnachtsbaum.

Heute sind alle alten Weihnachtstraditionen in Deutschland verschwunden.

**Weihnachtslieder auf Deutsch****Lasst uns froh und munter sein***Lasst uns froh und munter sein**und uns recht von Herzen freun!**Lustig, lustig, tralalala!**Bald ist Nikolausabend da! ...*☐ **YouTube link:** Lasst uns froh und munter sein – Weihnachtslied**Ihr Kinderlein, kommet***Ihr Kinderlein, kommet, o kommet doch all!**Zur Krippe her kommet in Bethlehems Stall...*☐ **YouTube link:** Ihr Kinderlein kommet – Weihnachtslied**O Tannenbaum***O Tannenbaum, o Tannenbaum,**wie treu sind deine Blätter!**Du grünst nicht nur zur Sommerzeit,**nein auch im Winter, wenn es schneit...*☐ **YouTube link:** O Tannenbaum – KinderliederD
e
u
t
s
c
h

Az én titkos helyem

Sokan azt gondolják, hogy nincs a világon olyan hely, ahol el lehetne rejtőzni úgy, hogy ne vegyék észre az embert. Senki se vegye észre, hová lettünk.

Nos én találtam egy ilyen helyet.

Reggel kezdődött a történet, az iskolában.

Az első óráról kikéreckedtem, s éppen a mosdóba mentem, amikor észrevettem, hogy az egyik wécéfülkét, amelyikben nem volt wécécésze, be lehet zárni belülről. Alig vártam, hogy szünet legyen, hogy elmondhassam a hírt a barátomnak, Alexnek.

Kicsöngettek, s mialatt a második órára igyekeztünk, a folyosón gyorsan elújságoltam a felfedezésemet a havernek.

-Mikor nézzük meg? - érdeklődött.

-Majd a nagyszünetben, amikor csend lesz a folyosón.

A második órát tűkön ülve, izegve-mozogva birtuk csak ki. Eszünkben nem a matematikai képletek álltak, csak a "titkos hely".

-Brrrrr - szólalt meg ordítva a falon a csengő.

-Ez az! Ez az! Ez az! - rohantunk izgatottan a következő teremig, hogy letegyük a táskáinkat, majd felvegyük az uzsonnáinkat s végül eltűnjünk a sokadalom szeme elől.

A terv sikerült. Az uzsonnát a zsebbe raktuk. S úgy, hogy senki, se a nyolcadikosok, se az ügyeletes tanárok ne vegyenek észre bennünket, belógtunk a folyosóra, majd eltűntünk a mellékhelyiség ama termébe, a titkos helyre. S magunkra is zártuk annak ajtaját.

-De jó! Biztonságban vagyunk. - állapította meg Alex.

-Hallgass te ökör! - csöndösítettem le lelkes barátomat. - Meghallják, te hülye. Aztán oda a titkos búvóhelyünk.

Ezután csak halkan, sepegetve beszélgettünk eszeveszett témákról.

A csengő újabb rikácsolásakor azonnal kiléptünk a mosdóból, s eljátszottuk, mintha épp most szüktünk volna be a kicsikkel.

Az iskolánkban volt egy "brigád", aki tagjai nagy nyolcadikosok voltak. Gonoszul viselkedtek a kisebbekkel, velünk is. Volt hogy a telefonjainkat vették el, volt, hogy a kerékpárjainkat rongálták meg. Ami állandó volt, az a pofozkodás, gancsoskodás... Egyszóval, nem szerettünk a szemük elé keveredni, mert akkor biztos, hogy kikaptunk tőlük.

A titkos hely felfedezésének másnapján, épp az uzsonnáinkat vettük át, amikor észleltük, hogy a brigád tagjai felénk közelednek.

-Vigyázz, jönnek! - pánikolt be Alex.

-Tudom. Látom őket. Gyere gyorsan! Menjünk a titkos helyre!

Hipersebességgel rohantunk be a folyosóra, s rejtőztünk el a mellékhelyiség "különtermében".

A banda is iparkodott utánunk, de felakadtak az ügyeletes tanároknak. Magyarázkodniuk kellett, s így nyertünk mi egérutat, hogy nem láthatták meg, hová tűntünk.

Szinte lélegzetünket visszafojtva vártuk azt, hogy mi fog történni.

Pár perc múlva megérkeztek:

-Hol vagytok kis nyavajások? - dörgött a bandavezér hangja.

Majd végignyitogatták a wécék ajtajait. A titkos hely ajtaján is dörömböltek, rázták a kilincset, de nem sikerült behatolniuk. Ekkor ajtórugdosásba kezdtek, meg káromkodtak.

-Gyertek elő ti kis takonylabdák, mert akkora pofont kaptok, hogy hazáig sederegtek! – rikácsolták, hátha megijedünk és előmerészkedünk.

De mi hallgattunk, mint a sír. Biztosak voltunk benne, hogy nem tudnak a mi titkos helyünkről. Csak a dühüket eresztik ki a wécében.

S ekkor...

-Mi történik itt fiúk?! – szólt be a mosdóba a világ legszebb hangja, az ügyeletes pedagógus, a biológia tanárnő.

A banda elkezdett szalmázni, félrebeszélni, de a pedagógus szenzorait nem tudták átejtetni.

-Tamás – szólt a bandavezérhez –, ti most jöttök velem az igazgatónőhöz.

Ezzel a lábak csoszogásából Alexszel megértettük, hogy elvonult a veszély. Mielőtt a csengő megszólalt volna, kimásztunk a búvóhelyünkről és indultunk volna az órára.

Ám...

Ahogy leugrottunk a radiátorról egyenesen a biológia tanárnő lábai elé estünk. Mert Ő tudta, hogy mi ott rejtőztünk el. S kivárta leszállásban, hogy előbujjunk.

-Nos fiúk, gyertek velem az igazgatóhoz.

Lógó orral követtük a tanárnőt.

Az irodában ott álltak libasorban kipirult arccal a nyolcadikosok. Szemüket sem merték felénk fordítani. Mi megálltunk az igazgatói asztal mellett és fel sem mertünk nézni. Vártuk, hogy mi fog történni.

Hát el lehet képzelni, hogy addig rakták fel a kérdéseket, amíg mindent el nem meséltünk, a bennünket ért atrocitásoktól kezdve a menekülésen át egészen a titkos hely szükségességéig.

Az igazgató merev arccal nézett hol ránk, hol a nyolcadikosokra. Aztán hosszú és félelmetes szünet után megszólalt, s a nyolcadikosokat, a bandát megfenyítette, hogy elment minden további zaklatástól a kedvük. Minket, Alexot és engem a végére hagyott. Miután Tamásék lógó orral távoztak, nekünk magyarázta el a drit, hogy a titkos helytől van egy még jobb hely is, az Ő irodája. Vagy a tanári. Avagy a felnőttek. Mert ha bennünket, gyerekeket bárki zaklat, akkor bátran jelentsük azt az osztályfőnökünknek, a szaktanároknak, a tanítóknak, az igazgátónak vagy éppen a takarító néniknek, mesterbácsinak. Mert tudnunk kell, hogy mindég van olyan felnőtt, aki a bajban lévő gyerekeknek segítségére siet.

Mi nem lógó orral hagytuk el az irodát.

Arcunk piros volt, de nem a fejmosástól, hanem az izgalomtól, hogy tovább nem kell tartanunk a nagyok bosszantó viselkedésétől. Nem kell már a titkos hely.

Aztán másnap, miután megérkeztünk a suliba, és a nagyok mellett gond és baj nélkül tudtunk tovahaladni, mi Alexszel egyenesen a helyünkre osontunk. Mert igaz, hogy nincs rá szükségünk, de olyan jó, hogy van nekünk ez az odu. Őszintén beszélgetni ugyanis a lányokról csak áll módunkban. S a lányok azok olyan... csodások.

a munkát készítette: **Léner Csanád** 6.b osztályos tanuló

A bizonyítvány, amely mindent lát

A félévi bizonyítványom pénteken érkezett meg. Már messziről látszott rajta, hogy komoly papír: vastag, fehér, és olyan tekintélyt parancsoló, mintha azt mondaná: „Én most elmondom az igazat. Az egészet.”

Amikor kézbe vettem, először nem is mertem kinyitni. Csak néztem. Ő nézett vissza. Szerintem hunyorgott.

Az osztályfőnökünk mosolygott, de az a veszélyes fajta mosoly volt. Olyan, amitől az embernek hirtelen eszébe jut az összes elfelejtett házi feladat 2019 óta. Azt mondta:

– A bizonyítvány nem minősít, csak tájékoztat.

Ez biztos igaz. Csak furcsa, hogy a „tájékoztatás” után anyukám mindig mély levegőt vesz.

Hazafelé menet kinyitottam. Magyar: négyes. Jó, ez rendben van, szeretek beszélni, és néha még írni is. Matek: hármas. Ez korrekt, mert a matek sem szeret engem. Történelem: négyes – itt szerencsém volt, mert a tanár szereti, ha úgy csinálunk, mintha érdekelne. Angol: négyes. Thank you very much.

A fizika viszont... nos, a fizika egy külön történet. Ott egy kettes nézett vissza rám olyan büszkén, mintha ő nyerte volna az egész bizonyítványt. Szerintem a kettes is örült, hogy egyáltalán ott lehet.

Amikor hazaértem, letettem a bizonyítványt az asztalra, és vártam. Ez volt a „csendes percek” nevű műsorszám. Anyukám lapozott. Apukám hümmögött. Én közben megfogadtam, hogy jövő félévben jobban tanulok. Legalább februárig.

– Ez itt mi? – kérdezte apukám a fizikára mutatva.

– Egy szám – mondtam gyorsan. – De ne ragadjunk le a részleteknél. Nézzük inkább a magyar négyest!

Végül abban maradtunk, hogy „nem tragédia, de lehetne jobb is”. Ez a mondat minden félévben elhangzik, szerintem benne van a szülők titkos kézikönyvében.

Este eltettem a bizonyítványt a fiókba. Jó lesz az még. Júniusban újra előjön, addig pedig pihen. Én is.

Mert nyolcadikos vagyok, és tudom:

a bizonyítvány csak egy papír.

De nagyon jól tud beszélni.

A szerző: a *Chtgpt*



ChatGPT

i
g
y
í
r
u
n
k
m
i
!

Karácsonyi vendég

Karácsony estéjén csendesesen hullott a hó, a házban pedig finom mézeskalács illatozott. A család már, leült az ünnepi asztalhoz, amikor váratlanul kopogást hallottunk az ajtón.

Kíváncsian nyitottuk ki az ajtót és egy magányos vendég állt előttünk. Anyu mosolyogva behívta az idős szomszéd nénit, és helyet készítettünk neki az asztalnál. Láttam rajta mennyire hálás volt, hogy nem kellett az ünnepet egyedül töltenie. Az este végére olyan lett, mintha mindig is hozzánk tartozott volna. Akkor értettem meg igazán, hogy a karácsony nem csak az ajándékról szól, hanem arról, hogyszívből adunk, és szeretettel fogadunk mindenkit.

Ricz Viktor 5.c

Karácsonyi harangszó

Elérkezett karácsony este, csend borult a tájra.

Az ablaknál álltam, amikor megszólalt a templom harangja. A harangszó mély hangja arra inti az embereket, hogy álljunk meg egy percre és gondoljuk át, miért fontos ez az ünnep. Az emberek szíve ilyenkor megtelik békével, nyugalommal. Eszembe jutott a családom, a közösen töltött esték és az, mennyire jó érzés együtt lenni. Körül ülni az asztalt, amely karácsonyi díszben áll, a mézeskalács finom illata terjed a szobába, és megint csak eszembe jut a karácsonyi harangszó.

Minden évben emlékeztet arra, hogy a szeretet és összetartás a legnagyobb ajándék.

Dienes Kristóf 5.c

Kedves karácsonyi vendég

Közeledik a karácsony, az év legszebb ünnepe. Mindenki lázasan készülődik, mézeskalács illata lepi el a házakat. Az egész világ Jézus eljövételére vár.

Én is izgatottan számolom a napokat karácsonyig, amikor végre együtt lehet a család, és itt most nem csak a szűk családra gondolok. Szegedről ellátogat hozzánk anyukám öccse, Zentáról apukám öccse a feleségével és anyukám édesapja is. Legjobban a 95 éves dédnagyapámat várom, aki Kanizsáról jön el hozzánk. Hogy őszinte legyek, vele minden nap ünnep. A köztünk lévő óriási korkülönbség ellenére nagyon jókat szoktunk beszélgetni. Sok-sok története szól a gyermekkoráról, amikor az emberek szegényen, de annál boldogabban várták a karácsony eljövését. Miközben dédapám szavait hallgatom, anyukám és a nagymamám a konyhában tündérkednek, mert a finom falatokról együtt gondoskodnak. Apukám a jó hangulatért felel, míg a többiek a húgomat szórakoztatják, aki imádja, ha tele van a ház.

Nemcsak a ház van tele a számomra kedves emberekkel, hanem a szívem is, hogy a dédapámat ismét láthatom és magamhoz ölelhetem.

Pakai Domonkos 5.c



Egy pillanat, amely megváltoztatott mindent

Amikor kicisi voltam, akkor az enyém volt az összes figyelem és törődés a családom körében. Szüleim körberajongtak. A vendégek és rokonok mindig engem dícsérgettek, tölem voltak odáig. Élveztem is a helyzetet, a sok ajándékot, a még több figyelmet. Óvtak és babusgattak

Ám egy napon minden megváltozott.

Azon a napon a mamámnál és a tatámnál kellett töltenem a napomat, ott várakoznom anyukámra, hogy haza térjen a kórházból. Én nem is sejtettem miért volt anya kórházban.

Játszottam a tata kutysával, Buksival, amikor anyukám megérkezett, de nem egyedül, hanem egy pokrócba csavart batyúval. Ezt elsőre Buksi szúrta ki, mert ugatva rohant a kapu felé, gondolom azt hitte a derék eb, hogy valami jó falatot rejt a csomag. De nem azt rejtett. Én is odaértem anyuhoz, s akkor láttam meg, hogy a batyu egy kislányocskát rejt.

-Martinka, meghoztuk a testvéredet! Ő a te pici húgod.

Nem tudtam mit is mondjak, hát fülig nyitott szájjal elvigyorítottam magma.

Aztán kicsomagolták a valóságot.

Az a kisbaba minden figyelmet elvett tőlem, még a nagymamám is odament meggyúrmázni a kis újszülöttet. Akkor az a pillanat megváltoztatott mindent az addigi életemben.

A húgomra eleinte féltékeny voltam, mert mindent megkapott, amire szüksége volt, meg amire vágyott, meg amire nem volt szüksége s nem is vágyott. Úgy élt, mint egy hercegnő.

Teltek a napok, és kezdtem megérteni, hogy miért kap ilyen sok figyelmet. Rájöttem, hogy mind a kettőnkét ugyanúgy szeretnek a szüleink és a családtagjaink, csak mivel a hugi még picike, ezért szüksége van a sok babusgatásra.

Hát én is elkezdtem babusgatni.

Ezután testvérként tekintettem rá, és ő is így érzett irántam.

Ma már nagyon szeretjük egymást, és mindig számíthatunk egymásra, hiszen mindketten megnőttünk, érettebbek lettünk. Lassan ő felsőbe, én pedig középiskolába megyek. S szívből örülünk egymásnak, a másik sikerének.

Máté Martin 7.b

A hős, aki nem akart hős lenni

Noémi mindig is modell akart lenni. Már kislány korában is tükör előtt pózolt, anyukája cipőit próbálgatta, s elképzelte, hogy egyszer majd vakuk villognak körülötte. Nem gondolta volna, hogy egy nap nem a kifutón, hanem egészen más helyzetben kerül a középpontba.

Noéminek volt egy kutyusa, egy barna szőrű tacsó, akit Csokinak hívtak. Csoki hűséges, kicsit kövér kutya volt, aki állandóan a kislány körül sündörgött, soha el nem hagyta annak lábnyomát, akár a parkban sétáltak együtt, akár odahaza a házi feladatait végezte a fruska.

Egyik délután, amikor Noémi a folyóparton sétált Csokival, a lány arra lett figyelmes, hogy a kutya valamit neszez a víz felől, majd ugatni kezd a folyó habos fodrait. Noémi fürkészni kezdte a felszínt. Így vette észre a kismacskát, aki a folyóban vergődött. Noémi szíve egyre hevesebben kezdett verni. Nem volt bátor embertípus, inkább félénknk tartotta magát. Ellenben most, a baj közepén nem tétozva. Ledobta a kabátját a pázsitra, s berohant a vízbe. A lassan mélyülő folyó hideg vize majdnem elvette lélegzetét. Noémi azonban összeszorította fogait, s beljebb hatolt a gyors sodrású folyóba. Az utolsó pillanatban kapta el a víz alá merülő cica grabancát. A kis félénk állatot a mellkasára szorította és kirohant vele a biztonságos partra. Csak kiérve látta meg, hogy a partról sokan figyelték a macskamentő akcióját. Az emberek megtapsolták. Csoki végig ugatta a történetet. Most a lány hidegtől remegő kezét nyaldosta. No nem azért csak hogy felmelegítse a remegő kezét, hanem, hogy Noémi inkább őt szeretgesse, mint a vizes bundájú kis nyávogit.

Közben az egyik bábézkodó odament Noémihoz:

-Ez nagyon bátor dolog volt kislány!

-Köszönöm - válaszolta Noémi -, de én nem tartom magam bátornak, hősnek, csak nem akartam, hogy a kiscica belefutadjon a folyóba.

-Ez igazán nemes gesztus! - mondták a lánynak többen is.

Így vált egy szempillantás alatt a kis félénk, álmaiban modellnek készülő Noémiből hős annak ellenére, hogy Ő nem akart hőssé válni.

Albahári Noémi 5.b

í
g
y
í
r
u
n
k
m
i
!

Покрајински секретаријат за спорт и омладину доделио је признања најуспешнијим талентима у школској 2024/2025. години. Са посебним поносом истичемо да су међу награђенима и представници наше школе: Давид Катаи, награђен за изузетна постигнућа у области науке, Ирис Терек за област уметности, као и наставница ликовне културе Магдолна Шандор, чији је педагошки рад дао значајан допринос развоју младих талената.

A Tartományi Sport- és Ifjúsági Titkárság a 2024/2025-ös tanév legkiemelkedőbb tehetségeit elismerésben részesítette. Külön büszkeséggel emeljük ki, hogy az elismerésben részesültek között iskolánk képviselői is megtalálhatók: Katai Dávid, aki a tudomány területén elért kiemelkedő eredményeiért kapott díjat, Török Íris a művészet területén, valamint Sándor Magdolna képzőművészet-tanárnő, akinek pedagógiai munkája jelentős mértékben hozzájárult a fiatal tehetségek fejlődéséhez.



Sikeres szereplés a Gion Nándor Olvasási Versenyen!
Gratulálunk diákjainknak, akik a Vajdasági Magyar Pedagógusok Egyesületének szervezésében megrendezett Gion Nándor Olvasási Versenyen az 5–6. osztályos kategóriában kiemelkedő eredményt értek el.

Albahári Noémi
Aranyos Andrej
Léner Csanád

Büszkék vagyunk szorgalmukra, felkészültségükre és a szép teljesítményükre!

Felkészítő tanár: Rajsli Tünde

Kiemelt arany minősítés a Kárpát-medencei Diákok Művészeti Találkozásán!

Iskolánk harmadikos, **Léner Gellért** (3.b) a versmondók között állt színpadra, és kiváló teljesítményével kiemelt arany minősítést szerzett a Quadrivium találkozón!

Gellért a szép eredmény mellé értékes jutalmakat is kapott: klasszikus értékeket képviselő könyvek mellett egy modern Neutrino powerbankkal is gazdagodott a versenyen, hogy az energia sose fogyjon el!

Szeretettel gratulálunk Gellértnek és a munkáját segítő pedagógusoknak:

Felkészítő pedagógus: Molnár Sóti Irén

Mentor: Rajsli Tünde



Nacionalni dečiji likovni konkurs „Nacrtaj, oboji i osvoji!“ — Forma Ideale

Tema je, kao i svake godine, bila „Moja idealna soba“ — a naši prvaci su još jednom pokazali maštu i kreativnost!

NAŠI NAGRAĐENI SU:

1a: **Ekatarina Jagodić** — učiteljica Maja

1b: Tandi Barnabaš i Tandi Gelert — učiteljica Judita

A Forma Ideale országos gyermekrajz pályázata — „Rajzolj, színezz és nyerj!”

A téma, mint minden évben: „Az én ideális szobám” — elsős diákjaink ismét megmutatták kreativitásukat!

DÍJAZOTTAINK:

1a: Ekatarina Jagodić — Maja tanítónő

1b: **Tandi Barnabàs és Tandi Gellèrt** — Judit tanítónő



Az első félév végén, december 22-23-án iskolánk 4., 5. és 6. osztályosai Újvidékre utaztak, és kipróbálták a jégkorcsosozást. Voltak, akik ügyesen forogtak, siklottak, pörögtek a jégmezőn, s akadtak olyanok is, akik most ismerkedtek ezzel a szép sporttal. Mindenki örömet lelt a kiruccanásban.



S
u
l
i
h
i
e
k



AZ ÉN TÉLI SZÜNETEM

Milyen illat jut eszedbe a téli szünetről?

Ha téli szünet egy szín lenne, milyen lenne?

Rajzolj le egy tárgyat,
ami a téli szünetre emlékeztet!

Tegyéél X-et azok elé, amelyek igazak
voltak rád a téli szünetben!

- ☐ pihentem
- ☐ játszottam
- ☐ rajzoltam
- ☐ olvastam
- ☐ volt, amikor sokáig aludtam
- ☐ társasjátékoztam

Rajzolj le egy kedves pillanatot a téli szünetből, amire jó visszagondolni!

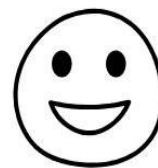


A TÉLI SZÜNET EMLÉKEI



Ha a téli szünet egy szín lenne, milyen lenne?

Így éreztem magam a szünetben:



Rajzolj le valamit, amit szerettél a téli szünetben!

Ki volt az, akinek örültél, hogy láttad?

Mi az, amit jó lenne áthozni a szünetből az iskolai napokra?

É
l
m
é
n
y
b
e
s
z
á
m
o
l
é
h
o
z

TOMPA MIHÁLY: FENYŐ-KERESZT

Büszke bércorom felett
Voltam égre nyult fenyő;
Zöld fenyőnek lombja zöld,
Tél ha múlik, tél ha jó.
Éltem szép tavasz vala,
Szenvedek most bús telet
Megszáradva, lombtalan
Kis kereszt a sír felett!

Bérclakó fenyőnek és
Sirkeresztnak élte más;
Ott patak, zöld lomb, zene,
Itt enyészet, sorvadás;
Átok rá, ki engemet
Elszakasztá töletek:
Súgár testvérek, tavasz,
S zúgva zúgó rengeteg!

Kisded édes álmival
Ah miért nem renghetek?!
Álom és tej éltetik
A mosolygó kisdedet;
A tej, a szülő-kebel
Édesen meleg teje;
Álmat amely rája hoz:
Lágyan rengő bölcseje.

Jött az ember, és elébb
Vészes tengerekre tett;
Csikorogva, nyögve ment
Súdaram szirt, hab felett,
Nyögve, mert átkos teher
Marta rajtam láncait,
Vásárokra hordva az
Ember, ember-társait.

Árboc voltam, a hajó
Szirteken hogy törve lőn:
Partra vetve, jel levék
A kietlen temetőn.
Hol az éjfél száz fagyos
Kóbor-rémet szétereszt,
Elkorhadva, lombtalan,
Szomorú kis sírkereszt ...!

A Szilveszter Ünnepe eredete és fejlődése

A Szilveszter ünnepe története szorosan összefonódik a római Saturnalia ünnepével, amely a téli napfordulót ünnepelte. A Saturnalia során különféle rituálék zajlottak, mint például ajándékozás, mulatozás és közös étkezések. Ezek a hagyományok átalakultak, ahogy a kereszténység terjedt. A régi szokások közé tartozott a zajkeltés is, amelynek célja az volt, hogy elűzzék a gonosz szellemeket. Kezdetben ezt különféle hangos eszközökkel végezték, később azonban a tűzijátékok váltották fel ezt a rituális tevékenységet.

Az étkezés és az ajándékozás is fontos része volt a Szilveszter ünnepének. Míg a régi időkben főként zöldségeket, gyümölcsöket és édességeket osztottak meg egymással, manapság gyakran alkoholos italokat és különféle finomságokat adnak ajándékba.

A Szilveszter ünnep jellemzője továbbá az előretétek is. Az emberek gondolatai az új évvel kapcsolatos tervek, vágyakra és célkitűzésekre irányulnak. Ezért sokan készítenek újévi fogadalmakat, hogy a következő évben jobb emberek legyenek, vagy elérjék kitűzött céljaikat.

A Tűzijátékok eredete és terjedése Európában

A tűzijáték története szorosan összefonódik a pirotechnika fejlődésével, amely Kínában kezdődött. A 9. század körül a kínaiak felfedezték, hogy a különböző vegyi anyagok égése során színes fényeket és hangokat lehet előállítani. A kezdeti pirotechnikai eszközök célja vallási ceremóniákhoz és ünnepségekhez kapcsolódott.

A pirotechnika szerepe Kínában

Vallási ceremóniák: A tűzijátékok használata Kínában szoros kapcsolatban állt a vallási hagyományokkal. Az emberek úgy vélték, hogy a zajkeltés elűzi a gonosz szellemeket, és védelmet nyújt az új év beköszöntével.

Ünnepek: A kínai újévi ünnepségeken a tűzijátékok megjelenése elengedhetetlen volt a jövőbeli jólét biztosításához. Az emberek az új év első napján gyújtották meg ezeket az eszközöket, hogy köszöntsék az érkező évet.

Az első tűzijátékok megjelenése Európában

A 12. században Kínából Európába kerültek át a pirotechnikai ismeretek és technikák.

A tűzijátékok terjedése: Az első európai tűzijátékokat valószínűleg kereskedők hozták magukkal, akik Kínából érkeztek. Az olasz városállamokban, mint például Velence és Firenze, hamar népszerűvé váltak ezek az ünnepi látványosságok.

Középkori ünnepségek: A középkorban különösen nagy jelentőséggel bírtak a királyi udvarokban tartott eseményeken. A tűzijátékokat gyakran használták díszítésként különböző ünnepségeken, például házasságkötéseken vagy győzelmi parádékon.

Tűzijátékok kulturális jelentősége

A tűzijáték nem csak csupán egy látványosság, hanem kulturális jelentőséggel is bír számos nép számára. Az ünnepi eseményeken való részvétel és az égi tűzijátékok megtekintése a közösség összetartozásának szimbóluma lehet.

Napjainkban a tűzijátékok nemcsak az évfordulókat és ünnepeket köszöntik, hanem különleges eseményeket, mint például sporteseményeket vagy koncerteket is felölelnek. A modern technológia fejlődésével a tűzijáték show-k egyre grandiózusabbá váltak, adva ezzel felejthetetlen élményt az embereknek.

A tűzijáték valódi művészeti formává nőtte ki magát, amelyben a fények és hangok harmóniája tökéletes egységet alkot. Egy jól megtervezett és kivitelezett tűzijáték a lélek mélyére hatolhat, elvarázsolva az embereket.

Összességében elmondható, hogy a tűzijátékok hosszú történelme során mindig is varázslatos látványosságok voltak. A szórakoztatás mellett a közösség összekovácsolásában és a kultúra kifejezésében is meghatározó szerepet játszanak.

A három fa

Volt egyszer három fa. Egymás mellett nőttek az erdőben. Barátok voltak, és - mint többnyire a barátok - ők is sokat beszélgettek egymással. Továbbá - mint többnyire a barátok - ok is teljesen különbözőek voltak, bár ugyanazon a helyen nőttek fel, és mindhárman nagyjából egy magasak voltak. Az első fa szerette a szépet. A második fa szerette a kalandokat. A harmadik fa pedig szerette Istent.

Egy napon fáink arról beszélgettek, mik szeretnének lenni, ha majd nagyok lesznek. "Ha felnövök, faragott kincsesláda szeretnék lenni, teli ragyogó drágakövekkel" - mondta az első fa. A második fa nem ilyen dolgokra gondolt. "Ha felnövök, hatalmas hajó szeretnék lenni - mondta. - A kapitánnyal, egy nagy kutatóval együtt új országokat fogunk felfedezni." A harmadik fa közben az ágait rázta. "Én egyáltalán nem szeretném, hogy feldolgozzanak - mondta. - Szeretnék itt maradni, ahol vagyok, és minden évben egyre magasabbra nőni, hogy én lehessenek az erdő legmagasabb fája. Ha aztán rám néznek az emberek, látják, hogy Istenre mutatok."

Teltek-múltak az évek, és egyszer csak három favágó érkezett az erdőbe. "Végre! - kiáltott fel az első fa, amikor az első favágó kezdte kívágni őt. - Most fog valóra válni az álomom, hogy kincses ládika leszek." "Remek! - kiáltotta a második fa, amikor a második favágó őt kezdte kívágni. - Most megvalósulhat az álomom, hogy vitorlás hajó legyek." "Jaj, ne! - kiáltott fel a harmadik fa, amikor a harmadik favágó őt kezdte kívágni. - Akkor nem tudom többé Isten felé irányítani az emberek tekintetét." A favágók elvitték a három fát, amelyek közül kettő számára sokat ígérőnek nézett ki a jövő. De nem sokára mindhármuknak el kellett temetniük az álmaikat. Ahelyett, hogy szép kincses ládikát faragtak volna belőle, az első fát állatoknál használatos csúnya etetővályúvá, jászollá dolgozták fel. Kecses vitorlás helyett egyszerű halászcsonak lett a második fából. A harmadik fából pedig semmi sem készült. Csak gerendát fűrészelték belőle, és otthagyták az építőmunkás kertjében.

Az élet folyt tovább. Évek teltek el. A három fa lassacskán megtanult együtt élni szétört álmaival. Egy hideg, téli estén aztán egy csapásra megváltozott az első fa élete. Egy csecsemő született ezen az éjjelen - nyilvánvalóan nem közönséges gyermek. Angyalok énekeltek. Pásztorok és királyok jöttek, hogy meglátogassák. Amikor az első fa felfogta, mi is történt, szíve megtelt örömmel. "Mégiscsak megvalósultak az álmaim - mondta. - Nem raknak ugyan tele arannyal és drágakövekkel, de én ringattam a világ legnagyobb kincsét."

Tovább telt-múlt az idő, összesen mintegy 30 év, és egy napon végre megváltozott a második fa élete is. Kint volt éppen a tó közepén, amikor szörnyű vihar kerekedett. Erősen fújt a szél, és olyan magasra csaptak a hullámok, hogy a kis csónak már azt gondolta, el kell süllyednie. Ám ekkor valami hihetetlen dolog történt. A rajta tartózkodó férfiak egyik felállt. "Hallgass el!" - És a hullámok engedelmessé váltak neki. Amikor a második fa megértette, mi is történt, az ő szíve is megtelt örömmel. "Mégiscsak megvalósultak az álmaim - mondta. - Nem szállítottam ugyan nagy felfedezőt, de a menny és a föld Teremtőjének fiát vihettem."

Nem sokkal ezután a harmadik fa élete is megváltozott. Jött egy ács, és elvitte magával. Megrökönyödésére azonban nem valami szép dolgot készített belőle, még csak nem is valami hasznosat. Ehelyett durva fakeresztet ácsoltak belőle. "Az a fajta kereszt ez, amit a katonák használnak bűnözők kivégzésére." - gondolta a fa rémülten. Valóban a vesztőhelyre vitték. Ott a dombtetőn rászögeltek egy halálra ítélt férfit. Tulajdonképpen ennek kellett volna a legborzalmasabb napnak lennie a fa életében, ha nem lett volna ott az a valaki.: A rajta kínok kínját szenvedő férfi nem egy szokásos bűnöző volt, akinek a saját büntetése miatt kellett bűnhődnie. Igazából ártatlan volt. Jézus Krisztus volt Ő, Isten Fia, aki a világ bűneiért halt meg. Amikor a harmadik fa rájött, mi is történt, ujjongott a szíve az örömtől. "Mégiscsak megvalósultak az álmaim - mondta. - Nem leszek ugyan a legmagasabb fa az erdőben, de ettől a naptól kezdve mint Jézus Krisztus keresztye újból és újból Istenre irányítom majd az emberek tekintetét."

K
i
s
t
ö
t
é
n
é
s

ITTHON TELELŐ MADARAK

barátcinege, búbos pacsirta, csuszka, fogoly, jégmadár, kárókatona, meggyvágó, őszapó, szarka, vízirigó, zöldike, zöld küllő, balkáni gerle, barkóscinege, citromsármány, dolmányos varjú, fekete harkály, kék cinege, kenderike, léprigó, mezei veréb, réti sas, tűzok, uhu.



Csíz



Őszapó



Balkáni gerle



Vörösbegy



Meggyvágó



Barátcinege



Fenyőpinty



Ökörszem



Fekete rigó



Téli madáretetés

A téli hónapok beköszöntével nem mindenmadarunk vonul melegebb tájakra, számos faj itthon marad. Téli madarak közé tartoznak a balkáni gerle, a fekete rigó, cinege fajok, pintyfélék, harkályfélék vagy fakopáncsok.

A madarak téli etetése nagy segítség, mert ezekben a hideg hónapokban nehezebben találnak táplálékot. Lelkesen látogatják a kerteket, parkokat ahol vannak madáretetők és ahol szívesen látott vendégek.

Az etetési időszak az első tartós fagyok beköszöntétől ezek megszűnéséig tart, azaz novembertől vagy decembertől március közepéig.

A madaraknak adható eleségek három csoportba sorolhatóak:

Magvak – elsősorban napraforgó, amibe keverhetünk apró szemű kölest

Gyümölcs - leginkább alma

Állati zsiradék - kacsá-, liba- és sertésháj, illetve cinkegolyó

Kenyeret és sós ételeket nem szabad adni, mert árthatnak.

Áprilistól már nem szabad etetni a madarakat, mert ez a fiókák pusztulását okozhatja.

Az etetőt érdemes tisztán tartani, és mindig friss vizet is biztosítani.

Iskolánk lelkes és gondoskodó tanulói is készítettek madárodukat, valamint etetőket, amelyeket kifüggesztettek az iskola környéki fákra az első téli fagyok beköszönte előtt.



Az erős fagyok beálltával, a madarak sokkal nehezebben találnak iható vizet, mint táplálékot.

Az etetők mellé tegyünk ki itatót is, egy nem túl mély tálat, erre a célra akár egy virágcserep alátét is tökéletesen megfelel.

Tollas barátaink, így nem csak inni tudnak majd, de a hideg ellenére fürdenek is.

Az itatóból a vizet sötétedéskor célszerű kiönteni, reggel pedig langyos vízzel feltölteni.

K
i
s
f
ü
r
k
é
s

Na, ki a gazdag?

Egyszer egy jól kereső apa úgy döntött, elviszi vidékre 7 éves kisfiát azzal a céllal, hogy megmutassa neki, milyen szegény emberek is vannak, és hogy a gyermek meglássa a dolgok értékét, és fel fogja azt, hogy milyen szerencsés családban él.

Egy egyszerű falusi család házában szálltak meg, ahol egy napot és egy éjszakát töltöttek. Amikor a vidéki út végén tartottak, az apa megkérdezte fiát.

- Nos, mit gondolsz erről az útról?

- Nagyon jó volt, apa!

- Láttad, hogy némelyek milyen szükségben és szegénységben élnek?

- Igen.

- És mit láttál meg mindebből?

- Azt, apa, hogy nekünk egy kutyánk van, nekik négy. Nekünk egy medencénk van otthon, ők meg egy tó partján laknak. A mi kertünket lámpák árasztják el fénnel, az övékére pedig csillagok világítanak. A mi udvarunk a kerítésig tart, az övéké addig amíg a szem ellát. És végül láttam, hogy nekik van idejük beszélgetni egymással, és hogy boldog családként élnek. Te és anyu viszont egész nap dolgoztok, és alig látalak titeket.

Az apa csak fogta a kormányt, vezetett csendben, mire a kisfiú hozzátette:

-Köszönöm apa, hogy megmutattad, milyen gazdagok is lehetnénk.

^ TÜTTYÖLT RATYLI

(ősi magyar étel.)

Hozzávalók:

- másfél kiló nyersratyli,
- egy jókora pese,
- 2 csobolyó gönyédze - ha lehet pocörgősi! -,
- 3 csipet ciháta.

Az elkészítés módja: A nyersratylit fertályórát posvasztjuk, míg csurmot nem enged. Ha szépen hrötyten, kipicskázzuk. A nyesevékből apró csulmákat gyúrunk, ezek kerülnek majd a koshadtba. Közben a pocadékat megpeccsentyük (zzzz peccs!), a ratylit pedig hagyjuk slottyanni. Tütyölni csak akkor kezdjük, ha már jó vatyálós (cupp). A pesét lesolyvasztjuk, aztán már csak töttyentgetjük, mert hamar oda kap, ahova nem szeretnénk. Persze akadhatnak olyanok, akiknek már odakapott. Ez nehéz étel. Nekik ajánljuk a Rőt kercét rücskölt fittyes tekert vakartal.

Vicces újévi fogadalmak gyerekeknek

Megfogadom, hogy **nem eszem meg az összes csokit egyszerre...** csak majdnem mindet.

Ígérem, hogy **előbb megkérdezem**, mielőtt festek a falra.

Újévben megpróbálok **gyorsabban felkelni**, mint a vekker (de nem ígérem biztosra).

Megfogadom, hogy **nem nevezem a testvéremet ufónak...** legalábbis hangosan.

Többet olvasok... **feliratokat, képregényeket és pizzás dobozokat is.**

Ígérem, hogy **rendbe rakom a szobám** – évente legalább egyszer!

Megpróbálok **nem hisztizni**, amikor elfogy a Wi-Fi.

Többet mozgok: **szaladok a fagyis kocsni után** és ugrálok a kanapén (ha anya nem látja).

Megfogadom, hogy **kedves leszek mindenkivel**, még a matekfeladatokkal is.

És végül: megfogadom, hogy **jövőre is kitalálok új fogadalmakat**, amiket nem mindig tartok be!



1. Miért kelt útra József és Mária?

- N/ lakásprobléma miatt,
O/ egészségügyi okokból
Ő/ a népszámlálás miatt



2. Hová tartottak?

- J/ Betlehem
K/ Názáret
L/ Jeruzsálem



3. Miért egy egyszerű istállóban szálltak meg?

- D/ anyagi okok miatt
É/ sehol sem volt hely
F/ elfáradtak



4. Milyen hírnök szózata jósolta meg a megváltó világra jöttét?

- R/ menyeyi harsonák
S/ földrengés
Z/ angyali szózat

5. Mi mutatta az utat az istállóig a napkeleti bölcseknek?

- U/ fényes csillag
Ú/ szivárvány
V/ tűzoszlop

6. Mi volt a foglalkozása azoknak az egyszerű embereknek, akik meglátogatták az isteni gyermeket?

- R/ ácsok voltak
S/ pásztorokként dolgoztak
T/ földművesek voltak

A KARÁCSONY SZINONÍMÁI

A	J	V	I	L	Á	G	O	N
B	É	L	B	O	M	T	L	I
É	Z	E	K	T	E	É	L	S
K	U	G	E	Z	S	L	Á	Á
E	S	H	K	H	A	I	S	T
S	S	O	J	L	I	N	Z	J
S	Z	S	K	C	S	A	E	Ú
É	Ü	S	O	D	A	P	R	Y
G	L	Z	Á	G	S	F	E	G
É	E	A	T	É	Z	O	T	A
J	T	B	L	E	E	R	E	Y
S	É	B	N	K	N	D	T	T
Z	S	É	Ö	D	T	U	Ü	R
A	N	J	Ö	N	E	L	N	E
K	A	R	Á	C	S	O	N	Y
Á	P	Á	T	F	T	É	E	G
J	J	N	Y	L	E	I	P	K
A	A	A	V	I	L	Á	E	G

Fésűs Éva: *Decemberi dal*

*Úttalan a téli táj,
korán éri esthomály
Sötét erdő havat ráz
mégis megjön akit
vársz: szívet nyitó
Karácsony kopogtat...*

*A folytatást ki nem húzott
betűk olvasásával megkapod.*

KERESD KI EZEKET AZ ÜNNEPI
MEGHATÁROZÁSOKAT:

GYERETYAGYÚJTÁS,
KIS JÉZUS SZÜLETÉSNAPJA,
KARÁCSONY,
LEGHOSSZABB ÉJ,
BÉKESSÉG ÉJSZAKÁJA,
SZENTESTE,
TÉLI NAPFORDULÓ,
SZERETETÜNNEPE

A
g
y
b
i
r
i
g
á
l
é

Petőfi Sándor
Általános Iskola
Основна Школа
„Петефи Шандор”

Köztársaság utca 135.
Републиканска 135.
21220 Óbecse - Бечеј

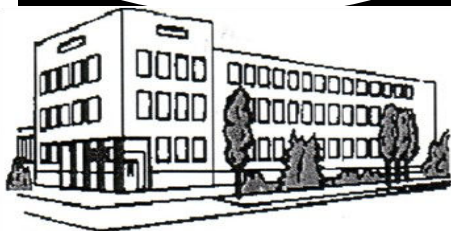
Phone: 021 6915692

Fax: 021 6915692

E-mail: sekretar.petefi.becej@gmail.com

<https://petefibecej.edu.rs/>

Figyelő—Sveznalica



A **Figyelő** az óbecsei Petőfi Sándor Általános Iskola Radnóti Miklós Önképzőkörének diáklapja.

Szerkeszti a szerkesztőbizottság.

Főszerkesztők: **Nagy Kanász Lilien és Tóth Réka** tanulók.

Szerkesztők: **Léner Csanád, Lasztovics Máté, Milinkov Márk, Fried Georgina, Brada Hanna, Pekár Balázs, Török Dorka, Novák Alex, Babenyac Márton** tanulók.

Felelős szerkesztő: **Szűcs Budai Engelbert** magyartanár.

Felelős Kiadó: **Potrebić Tőzsér Gabriella** igazgató.

Фигелo је школски лист литерарне секције «Радноти Миклош»

Основне Школе «Петефи Шандор» у Бечеју.

Припрема: уређивачки одбор.

Главни уредници: **Нађ Канас Лилиен и Том Река** ученици.

Чланови уређивачког одбора: **Ленер Чанад, Ластович Мате, Милинков Марк, Фриед Георгина, Брада Хана, Пекар Балаж, Терек Дорка, Новак Алекс, Бабењац Мартон** ученици.

Одговорни уредник: **Сич Будаи Енгелберт** проф. мађарског језика.

Одговорни издавач: **Потребих Тежсер Габриела** директор.



	H	MH	P	K	Sz	Cs	P	Sz	V
Január						1	2	3	4
			5	6	7*	8	9	10	11
	18.	12	13	14	15	16	17	18	
	19.	19	20	21	22	23	24	25	
	20.	26	27	28	29	30	31		
Február									1
	21.	2	3	4	5	6	7	8	
	22.	9	10	11	12	13	14	15	
	23.	16	17	18	19	20	21	22	
	24.	23	24	25	26	27	28		
Március									1
	25.	2	3	4	5	6	7	8	
	26.	9	10	11	12	13	14	15	
	27.	16	17	18	19	20	21	22	
	28.	23	24	25	26	27	28	29	
	29.	30	31						

Április				1	2	3	4	5
		6	7	8	9	10*	11*	12*
	30.	13*	14	15	16	17	18	19
	31.	20	21	22	23	24	25	26
	32.	27	28	29	30			
Május						1	2	3
	33.	4	5	6	7	8	9	10
	34.	11	12	13	14	15	16	17
	35.	18	19	20	21	22	23	24
	36.	25	26	27	28	29	30	31
Június								
	37.	1	2	3	4	5	6	7
	38.	8	9	10	11	12	13	14
	39.	15	16	17	18	19	20	21
		22	23	24	25	26	27	28
		29	30					