

Pírko
leden - únor

PÍRKO

Absolventské práce

Jak bývá na naší škole zvykem, tak i letos si žáci deváté třídy připravili absolventské práce na různá témata, dle svého výběru. Potom toto téma zpracovali, nejdřív písemně a následně vytvořili prezentaci, kterou před svou třídou a radou učitelů obhajovali. Tento rok se podle učitelů náramně povedl, což podpořilo i to, že většina žáků se na tento den oblékla formálně. Dozvěděli jsme se mnoho informací o věcech, které se ve škole jen tak nenaučíme.

Na tento unikátní zážitek plný stresu, ale i radosti rozhodně nezapomeneme.



Basketbalový turnaj

Bylo šest týmů. První místo vyhrál tým se jménem Tečka, který obsahoval samé krásné a vytrvalé atlety.

Na druhém místě se umístil tým se jménem Síla tření.

Na třetím místě se umístil tým se jménem



Výprava divočinou na Husineckou přehradu

Dne 26.1. jsme se 5. vyučovací hodinu vydali na náročnou cestu o přežití. Šli jsme se totiž společně s panem učitelem Tesárkem pěšky podívat na to, jak funguje vodní přehrada u našeho milovaného městečka Husinec. Vidět vše na vlastní oči bylo poměrně zajímavé. Byli zde 2 pracovníci, kteří nás po elektrárně prováděli a také zodpověděli veškeré naše dotazy.

Ve škole byl naštěstí ten den výborný oběd, a tím si tento výlet vysloužil kvalitních 9/10.





polevou, další pak tortilly s masovou náplní , pak výborné pomazánky a poslední skupina avokádovou..... Vše bylo moc dobré.



Žáci 8. třídy se také pustili do vaření. Jedna skupina udělala výborné palačinky, druhá upekla perník s čokoládovou



Projektový den světové kuchyně

Žáci 8. ročníku měli 27.1. projektový den světové kuchyně. Rozdělili se do čtyř skupin a každá měla za úkol uvařit jedno jídlo, typické pro danou zemi. Jedna skupina dělala indické placky, druhá vietnamskou polévku Pho, další japonské sushi a poslední americké burgry s chipsy. Zvolená jídla se žákům opravdu velmi povedla. Souhra skupin při práci byla radost pohledět.

Pho Ga



Kuchtíci♥: Vanesa Oračková, Dan Louženský, Andrea Langová, Nni Vo
třída: 8.



Budeme potřebovat:

Postup:

1. Velká cibule 2x
Na pánvičku jsme dali celou
2. Jarní cibule 3x
cibuli, zázvor a badian. Vše jsme
3. Rýžové nudle
asi 15 minut pražili. Poté jsme do
4. Citron 1x
hrnce dali kuřecí maso, bujón a
5. Kuřecí prsa 2x
opražené ingredience. To jsme
6. Badian 3x
okořenili a přibližně hodinu vařili.
7. Zázvor 1x
Mezitím jsme ještě do vody dali
8. Koriandr 2x
změknout rýžové nudle. Když se

