

# Suliújság



## Vezércikk

Nálunk egyik december 5-én a szokásos örültség volt kora este, a tesómmal röhögve futkostunk a feldíszített házban, a szüleink pedig vagy minket figyeltek, vagy egymással beszélgettek.

Apukám viccből azt mondogatta, menjünk a sarokba, de nem értettem, miért. Aztán rájöttem, azért mert a sarokban csokik voltak. Később kiderült, Dorka már látta, hogy ott vannak, de nem mondta el. Végül nagyon vicces esténk volt. Ha erre gondolok, magam előtt látom a szép kivilágított házat, a karácsonyi idillt.

Most, hogy megjelent az első száma az újságnak, izgatott vagyok, hogy milyen lesz a második. Az biztos, ebbe is ugyanennyi, ha nem több energiát fektettünk.

A téma az ünnepek. Megpróbáljuk a várakozást kellemessé tenni, még ebben a helyzetben is.

Ne felejtjük el, a Karácsony a szeretet és az önzetlenség ünnepe, így felhívom a figyelmet arra, hogy a sulis újabb cipősdoboz akciót hirdetett.

Remélem, ezzel is hozzátettem a behozott adományok számához. 😊

Mindenkinek kellemes ünnepeket kívánok!

Müller Nóra

7. osztály

## Mi a menő?

December: Hm. Az a sok finom illat és étel, a nosztalgikus élmények, Mikulás, Karácsony! Tél, hideg, hó, jég, jégpálya. Ez mind szép és jó, de nem akkor, ha a megfázás közbe szól!

Nem tetszik a kabátod, vagy a sapkád, sálad? Hát, alakítsd át! Fogj textil filcet, vagy ragassz rá másféle anyagokat! Meglátod, jó hangulatod lesz a kézműveskedéstől, és a saját ízlésedre formálhatod a ruhadarabjaidat!

Gondolkodtál már azon, hogy mivel leped meg a szeretteidet, vagy a barátaidat Karácsonykor? Nem kell nagy dolgokban gondolkodni, szerintem egy kis apróság elég! Tudd meg, hogy mire vágnak, vagy készíts magadtól valamit! Az interneten rengeteg ötletet találsz.

Valahogy jelezz nekem, ha jól sikerült a karácsonyi meglepetés! (Jó ötleteket találhatsz a kreatív rovatban is!) A Karácsony a szeretet ünnepe, ezért ha volt valamilyen konfliktusod valakivel, akkor igyekezz tisztázni. Hangolódj a karácsonyra, és próbálj meg nem vitába keveredni! Légy önmagad! Ha jön egy új osztálytárs, akkor próbálj vele összebarátkozni. Te sem szeretnél egymagadban ácsorogni, arra várva, hogy valaki megszólítson! Nyiss felé, és légy vele kedves. Velem is volt ilyen, hogy jött valaki az osztályunkba negyedikben, és várt, hogy észre vegyék. Barátkoztam vele, és azóta ő az egyik legjobb barátnőm!

Cikket írta: Müller Dorottya

## Könyvajánló

Leiner Laura: Mindig Karácsony

Ez a könyv három 19 éves lány: Anna, Luca és Bogi történetét írja le.

A bevásárlóközpont forgatagában, december 23-án három lány egymás mögé kerül a mozgólépcsőn, éppen akkor, amikor egy prank videónak köszönhetően 14:59-kor hirtelen leáll a szerkezet.

Anna: Anna egy moziban dolgozik, barátjával, Somával. Az élete viszonylag nyugodt, különösen Karácsony táján, egészen addig amíg az volt barátja, Bence be nem állít az új barátnőjével. Soma és a szimpatikus, barátjára váró Patrik segített neki kikászálódni a csávából. De a történet itt még nem ér véget.

Luca: Luca a szüleivel és a bácsikájával Wellness hotelbe mennek karácsonyozni. Luca orvos szeretett volna lenni, de nem vették fel az egyetemre. Az interneten megismerkedik a „sohanemleszbelőlemgépészmérnökmentnemvettekfelazegyetemre” Marci-val. Ráadásul életét megnehezíti a vlogger hugával való veszekedés.

Bogi: Bogi 19 évesen Debrecenbe költözött. A Karácsonyra hazajön és családjával ünnepel. Kutyasétáltatás közben találkozik Kristóffal, akinek a nagyszülei a szomszédban élnek. Kristóf Németországba költözött szüleivel, még mielőtt közte és Bogi közt kialakult volna valami viszony. Saci, Bogi barátnője tüzen-vízen át kitart a lány mellett és segít neki átvészelni a nehéz időket.

A Mindig karácsony c. könyv ennek a három 19 éves lánynak a történetét írja le, akiknek látszólag semmi közük nincs egymáshoz, de sorsukat ezer láthatatlan szál köti össze.

Mindenkinek ajánlom ezt a könyvet, aki várja már a Karácsonyt. Egy ilyen jó könyv átsegít a karácsonyi készülődést néha nehéz időszakain.



## Sorozatok

### Egy Ropi naplója

Az egy Ropi naplója a gyerekek életét mutatja be egy szinten. Ha kell, elviszi a gyerekek fantáziáját a jövőbe, ha kell, vissza repít a régi időkbe. Nagyból azt mutatja be legtöbbször, hogy milyen hétköznapi az élet és milyen a hétvége. Bemutatja, hogy a gyerekek sokat gépeznek, de azt is, hogy nem mindig csak a gép előtt van élet. És azt is megmutatja milyen jó a sok élmény. Filmek is készültek belőle. Egyre több ember kezdte el olvasni a sorozatot. És bemutatja, hogy általában milyen egy család. Évszakokhoz is kapcsolódik a legtöbb. Ünnepeket bemutatja, hogy általában milyenek. Én csak ajánlani tudom.

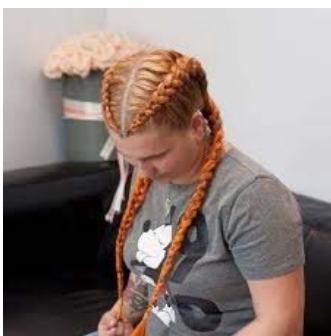


### Lassze és Maja nyomozói sorozatok

A Lassze és Maja bemutatja, hogy gyerekként is lehet nyomozni, ha elég ügyes és okos vagy hozzá. Bemutatja, hogy ha együtt dolgozunk sok és nagy dolgokat tudunk elérni. És bárki tud segíteni a rendőröknek. És nem mindig az a tettes, aki gyanúsán néz ki, mert lehet, hogy pont az, akire nem gyanakszunk. Megmutatja, hogy a legsikeresebb nyomozók is van amit nem találnak meg amit a gyerekek megtudnak

találni. (Nem azt mondom, hogy most mindenki kezdjen el nyomozni és nézzen le mindenkire, mert megtalált valamit.) Ezt is csak ajánlani tudom.

## Frizurák



1. Holland fonás:
  - Válaszd két részre a hajadat, és az egyik felét tűzd félre
  - A másik részből válassz le egy kisebb tincset
  - Ezt kezd el befogni majd fokozatosan adj hozzá tincseket
  - Addig fond ameddig a hajad el nem fogy, majd ezt ismételd meg a másik féllel is



2. Copf:
  - Válassz le a hajadból egy tetszőleges méretű tincset.
  - Ezt követően fogd össze a hajad és tekerd a hajgumi köré a tincset



3. Sárkány copf:
  - Fogd össze a hajad.
  - Ha ez meg van fogd össze egy másik gumival egy kicsit lejjebb.
  - Majd ezt többször is ismételd meg.

## Csodás karácsonyi mese kicsiknek

Volt egy szegény és egy gazdag család. December 23-a volt, mindenütt nyüzsgés, karácsonyi láz.

A gazdag család is vásárolt és mindent megtett, hogy kisgyerkőce boldog legyen.

A szegény családban az édesapa szerzett egy jobb munkát, így egészen sokat keresett. Így már eltudta tartani családját és Karácsonykor már nem kellett robotolni a piszkos gyárban.

Fiának és feleségének tudott venni egy aprócska ajándékot Karácsonyra.

December 24-én a gazdag és a szegényebb család is ünnepelt.

A gazdag család gyermeke minden földi jót megkapott, de semminek sem tudott örülni. Már mindene megvolt amire vágyott.

A szegény család gyermeke nagyon örült az ajándékának, mert ő most látott életében először ilyet, ahogyan az édesanyja is.

A szegény családnak tehát kellemesen teltek az ünnepei és boldogok voltak, míg a gazdag család nem tudott örülni, már semminek.

Kellemes Karácsonyi ünnepeket és boldog Újévet kívánok!

Mesét írta: Fancsali Zengő 7. osztályos tanuló



## ZENÉKTOP 10

Karácsonyi zenék, amik szebbé teszik karácsonyod!

1. TNT-Fehér karácsony

2. Mariah Carey-All Want For Christmas Is You

3. Wham! Last Christmas

4. Michael Bublé-Winter Wonderland

5. Glee-Jingle Bell Rock

6. Here Comes Santa Claus

7. Venczli Alex-Fagyöngy

8. Frank Sinatra-Jingle Bells

9. Sia-Snowman

10. Train-Shake Up Christmas

Kellemes ünnepeket és Boldog karácsonyt kívánok mindenkinek!

## Karácsony

A Karácsony a szeretet ünnepe. Karácskor együtt van a család. December 24-én jön az Angyalka, aki hozza az ajándékokat. Sok gyermek azt hiszi, ez az ünnep az ajándékokról szól. De a Jézuska születését ünnepeljük ilyenkor.

## Játékrovat

Lady Popular Fashion Arena

Ez a játék lányoknak való, a divatról szól. Csodálatos Barbie-babát öltöztethetsz fel a saját stílusod szerint.

Ebben a játékban a divat világába csöppensz bele. Rengeteg kedves Hölgyel ismerkedhetsz meg.

De miért is érdemes ezzel játszani?

A játékban hatalmas sikerélményeid lehetnek.

Bebizonyíthatod a lányoknak, hogy igenis van stílusod(a játékban és a valóságban egyaránt).

Egy jó játék.

Még mik várnak rád ezeken kívül?

**Szépségszalon**, varázslatos sminkkel

**Pláza**, csodás ruhákkal

**Kisállat**, a legcukibb fajtából

**Butikok**, drága, ám szép rucikkal

**Klubb**, ha unatkozol beléphetesz egy klubba, ahol másokkal tudsz játszani.

**Barát**, kiválaszthatod a számodra legszimpatikusabb srácot, akivel később össze is házasodhatsz.

Márcsak az a kérdés, hogy melyik szerveren szeretnél játszani. Ha jól tudsz angolul, játszatsz az angol szerveren, melynek linkje:

[ladypopular.com](http://ladypopular.com)

Ha viszont nem megy az angol, van magyar szerver is. Itt jóval kevesebb játékos van és kevesebb klubb, de itt is ugyanolyan élvezetes játszani. Ennek a szervernek a linkje:

[ladypopular.hu](http://ladypopular.hu)



GodyDotulár



A cikket, Fancsali Zengő írta.

## Receptek

### Tiramisu

Hozzávalók

Krém

- 400 g [babapiskóta](#) (két csomag)
- 700 g [mascarpone](#)
- 4 db [tojás](#)
- 220 g [cukor](#)
- 6 ek [cukrozatlan kakaópor](#)
- 4 dl [feketekávé](#) (instant kávé is megfelel)
- 50 ml [rum](#) (opcionális)

Elkészítés

Krém

- Gőz fölött a tojássárgáját cukorral 80 fokig melegítjük, majd habosra keverjük - közben ki is hűl.
- Hozzákeverjük a mascarponét a tojásos keverékhez, és alaposan kikeverjük a krémet.
- A tojásfehérjéket pici sóval és egy kevés cukorral félkemény habbá verjük, majd óvatosan hozzákeverjük a krémhez.

## Összeállítás

- A kávéfőzőt (elkészíthetjük kutyogósban, de akár instant kávénak is, ez esetben 4 ek. instant kávé + 4 dl meleg víz az arány), majd egy mélyebb tálkába önjük. Hozzáadjuk a rumot, majd hagyjuk kicsit hűlni.
- A babapiskótákat előkészítjük: egyesével belemártjuk őket a kávéba egy pillanatra.
- Egy átlátszó jénaiban (szebben mutat) elrendezzük az első beáztatott babapiskótaréteget. Erre rákenünk egy adag krémet, majd kis szűrő segítségével, megszórjuk 2 evőkanál kakaóporral.
- Ezt a műveletet még kétszer megismételjük: áztatott babapiskóta, krém és kakaópor, végül egy réteg szépen elegyengetett krémmel zárjuk.
- Érdemes hűteni kb. egy napot (nem kötelező), hogy jól összeérjenek az ízek. Tálaláskor meghintjük a tetejét kakaóporral, és már fogyaszthatjuk is. Isteni finom desszert, télen- nyáron elkészíthető.

## Epres golyók

### Hozzávalók

- 260 g [sűrített tej](#)
- 200 g [eper](#)
- 10 g [vaj](#)
- 200 g [háztartási keksz](#) (darált)
- 40 g [kókuszreszelék](#)

### Elkészítés

- A sűrített tejet az eperrel összeturmixoljuk.
- Egy lábasban a vajjal együtt feltesszük főni, és addig főzzük, míg krémes állagú lesz.
- Hozzákeverjük a darált kekszet, és egy órára hűtőbe tesszük.
- Golyókat formálunk belőle, amiket meghempergetünk a kókuszreszelékben.

## Raffaello golyók

### Hozzávalók

#### A tésztához

- 16 dkg [sovány tejpör](#)
- 60 ml [víz](#)
- 10 dkg [vaj](#) (olvasztott)
- 8 dkg [porcukor](#)
- 8.5 dkg [kókuszreszelék](#)
- 250 g [mandula](#) (50 darab, blansírozott)

#### A hempergetéshez

- 5 dkg [kókuszreszelék](#)

### Elkészítés

#### A tésztához

- A vizet és a cukrot lábasba tesszük, felforraljuk.
- Egy tálban elvegyítjük a tejpört a kókuszreszelékkel.
- Mikor felforrt a szirup, lehúzzuk a tűzről a lábast, és állandóan kevergetve hozzáadjuk kókuszreszelékes tejpört, és beleöntjük az olvasztott vaját is. Sima masszát kell kapnunk. Hűlni hagyjuk.

- Majd golyókat formázunk, s mindegyik közepébe egy egész mandulaszemet dugunk.
- Utolsó lépésben meghempergetjük a golyókat kókuszreszelékben.

## Karamellás tej

### Hozzávalók

- 1 ek cukor
- 2 dl tej

### Elkészítés

- A cukrot serpenyőbe vagy kis lábasba tesszük.
- Megolvasztjuk, majd amikor már teljesen felolvadt az összes cukor, a hideg tejjel felengedjük.
- Végül addig forraljuk, míg a megkeményedett karamella teljesen fel nem olvad benne.

## Aszalt szilvával töltött házi marcipán bonbon

### Hozzávalók

#### A bonbonhoz

- 10 dkg [mandula](#) (darált)
- 10 dkg [porcukor](#)
- 0.1 dl [víz](#)
- 100 g [aszalt szilva](#) (felezve a szilvák és ellenőrizve, hogy biztosan nincs-e benne magdarab)

#### A bevonáshoz

- 10 dkg [étcsokoládé](#) (maximum 60-70 %-os kakaótartalmú, jó minőségű)

### Elkészítés

#### A bonbonhoz

- Előkészítés:
- Az egész mandulát, amin a barnás héj is rajta van, áztassuk be forró vízbe pár percre, így könnyen kinyomható a mag a héjből. A megtisztított mandulaszemeket jól mossuk át, majd szárítsuk ki meleg helyen.
- A kiszáritott (ropogós) mandulaszemeket daráljuk át sajtdarálón apró szeműre, ha nedvesnek érezzük, tűzhelyen serpenyőben a darálékot tovább száríthatjuk - csak arra ügyeljünk, hogy ne pörköljük meg, ne barnuljon.
- A durvábbra darált mandulát kávédarálóban pépesre daráljuk. Akkor a legjobb, ha a daráló belső oldaláról kanállal kaparhatjuk ki a masszát.
- A porcukrot kristály nádcukorból daráltam - kávédarálóval.
- Elkészítés:
- A mandulamasszát (darálék) keverjük össze a porcukorral.
- Öntsük hozzá először a víz felét, majd keverjük, gyúrjuk tovább a masszát.
- Csak annyi vizet adjunk hozzá, hogy jól gyúrható anyaggá álljon össze. Ne essünk kétségbe, ha gyúrás közben gyakran leragad, ez normális.

- A frissen tartó fóliába csavarva tegyük a hűtőbe a marcipánt (legalább fél órára, ha lehűl, könnyebben formázható).
- A marcipán hűlése közben az aszalt szilvákat kisebb darabokra vágjuk (egy szemet 3-4 szeletre - de ez ízlés szerint változhat).
- A lehűlt marcipánból kb. 3 cm átmérőjű golyókat gyúrunk - így könnyen ellenőrizhető, hogy egyforma méretűek legyenek a bonbonok.
- A marcipán golyót két ujjal összelapítva középre tesszük az aszalt szilvát, majd a marcipánt visszahajtogatva bevonjuk a töltelékkel - így ismét gömb formát kapunk.
- Csokoládé előkészítése a bevonáshoz:
- A folyamat titka a türelem és a temperálás. A csokoládét maximum 45 fokra szabad csak melegíteni és a felolvasztás után vissza kell hűteni 30-32 fokra, ekkor a legmegfelelőbb bevonásra. Nincs szükség csillagászati összegekbe kerülő konyhai hőmérőkre, a legegyszerűbb és legolcsóbb megoldás a digitális lázmérő, csak használat előtt fertőtlenítsük azt.
- Tegyük fel egy lábosban vizet melegedni, de ne forraljuk fel, célszerű a tűzhely legkisebb fokozatán melegíteni.
- Helyezzünk erre egy másik lábost (ne érjen bele az alsóban lévő vízbe) és törjük bele a csokit. Üveg edényt azért nem célszerű használni, mert az nehezebben hűl, mint a fém.
- Amikor a csoki olvadni kezd, mérjük meg az olvadék hőmérsékletét, ha 38 fok fölött járunk, vegyük le az olvasztó lábost és úgy kevergessük pár percig, ezt követően mehet vissza a vizes lábosra tovább melegedni. Ez a türelemjáték, de nagyon megéri ennél a pontnál figyelmesnek lenni, különben könnyen túlhevül a csoki és nem lesz szép a végeredmény.
- Mikor a csoki felolvadt (és nem érte el a 45 fokot), tegyük félre kihűlni, közben kevergessük. Türelmetlenebbek úgy gyorsíthatják fel ezt a folyamatot, hogy 2-3 kocka csokit dobnak az olvadékba, miközben kevergetik azt. A hőfokot ellenőrizzük a lázmérővel.
- Amint a csoki visszahűlt, kezdődhet a mártogatás. Nem kell kapkodni, a csoki nagyon lassan kezd csak megszilárdulni. Ha a bevonás közben túl sűrűnek ítéljük meg a csokimázát, tegyük vissza a víz fölé kicsit melegíteni, ettől folyósabbá válik.

## Kókuszgolyó

### Hozzávalók

- 50 dkg [kekszmorzsa](#)
- 2 evőkanál [cukrozatlan kakaópor](#)
- 1 csomag [vaníliás cukor](#)
- 20 dkg [porcukor](#)
- 20 dkg [vaj](#)
- 2 dl [tej](#)
- 20 csepp [rumaroma](#)
- 20 dkg [kókuszreszelék](#)

### Elkészítés

- A fenti alapanyagokat összedolgozzuk a kókuszreszelék kivételével.
- Vizes kézzel kicsi gombócokat formázunk, és belehempergetjük a kókuszreszelékbe.
- 2 órára a hűtőbe tesszük, majd elfogyasztjuk!

## Könyv

Az előző rész folytatása.

Tegnap azt hittem sosem ér ide Sebastian! De végre ideért és itt is aludt! De jó!!!  
Ma az idegesítő magántanárom megint szadizott valami olyasmivel, hogy sajátítsam el az olyan egyenleteket a többitől, aminek nincs v. több megoldása van esetleg egyenlőtlenség.

Kit érdekel v. ki tudja? Én nem és nem is akarom. Ahelyett inkább az új lemezem dalai refrénein gondolkodtam. Valahogy így képzelem el:

*„Repült a szárnyakon,*

*Tudom, ki vagyok,*

*Bízom benne, bízom magamban,*

*Ha földet érsz tárt karokkal várlak!”*

Szerintem ez nagyot fog szólni. Tudom jól, hogy ez lesz az a rím, ami nekem kell.

Tehát a matekfüzetemet fejre állítottam és beleírtam. Ennyit a házimról.

Persze az 1000 éves matektanárom, Dr. Klementína néni kiakadt és közölte anyuval, hogy nem tanulok.

Anya ezért a lehúzta a sorokat a füzetemből és eltiltott a telómtól egy napra. Nem nagy veszteség, ugye? Nekem az, phú!!!

Jobban kellene viselkednem az idegesítő magántanárom óráin, ami nekem nem igazán megy. Sajnos muszáj lesz megerőltetnem magam vagy még 3 év múlva se lesz telefonom, pedig akkor már 18 éves leszek!!!

Szerencsére mindjárt betöltöm a 15-öt és végre lehet egy nap magántanárom menetes napom, amikor nem is kell tanulnom. De szép lenne!

Annyiban vérzik, hogy 10 nap múlva lesz a születésnapom! És szombaton is magántanárom napom van (vasárnap nincs) és a születésnapom VASÁRNAPRA ESIK!!! Ne!!! Mi lehet ennél rosszabb?

Az, hogy mindjárt éjfél és jön a magántanárom reggel 8-ra(percre pontosan) és Én még mindig nem alszom!!!

Ideje lefeküdni. Jó éjt!

Könyvet, Fancsali Zengő 7. osztályos tanuló írta.

Színező az alsósoknak



## Riport

Ma Horváthné Kisbalázs Máriával, Marcsi nével készítettünk interjút.

### **Van kedvenc ... ? Miért?**

- édessége--> nagyon szeretem a csokoládét, kedvencem az After Eight csoki.
- állata--> igen, a szurikáta a kedvenc állatom, mert olyan kis helyes, fürge, gondoskodó és a csapatot nagyon védi.
- filmje--> sok filmet szeretek, de a Piszkos tizenkettő a kedvencem, sokat lehet rajta nevetni, főleg az elején.
- könyve--> Coleho: Alkimista című a kedvenc könyvem
- játéka--> a tetris, gyerekkoromban sokat játszottam vele, és a mai napig is, ha olyan kedvem van, játszom telefonon.
- osztálya--> nincs kedvenc osztályom. Mindegyik osztályt másért szeretem.

### **Ön szerint, mit gondolnak Önről a diákok?**

Úgy gondolom, szeretnek, bár ezt nem lehet biztosan kijelenteni, de remélem, hogy minél több olyan tanuló van, aki kedvel és jól érzi magát az óráimon.

### **Ha bárhová elutazhatna, hová menne?**

Két hely van, ahova szeretnék eljutni életemben: Szibéria és Skócia. Varázslatos számomra mind a két térség, szeretném látni élőben is.

### **Szereti a modern technikát, vagy inkább a régebbi dolgokkal jön ki jobban?**

Szeretem a modern technikát, de a régi dolgokhoz is vonzódok. Igyekszem képezni magam minden új dologra, de van, amit nem fogadok el és nem is alkalmazom.

### **Mindig is magyar és történelem szakos tanár akart lenni?**

Nem, nem így volt. 24 évesen jöttem rá, hogy tanár szeretnék lenni. Akkor elvégeztem egy főiskolai előkészítő tanfolyamot, majd egy évvel később felvételiztem Egerbe a főiskolára. Felvettek és elkezdtem a tanulmányaimat, és 11 éve tanítok.

## Programok

A 2020-21-es tanév is az öko évről szól. Nagyon fontos, hogy ne csak azért vegyünk fel a szemet a földről vagy locsoljuk meg a virágokat a suliban, hogy kupát vagy dicséretet kapjunk érte. Ha szeretnétek segíteni, akkor az osztályban is jelöljétek ki felelősöket, akik felszedik a szemetet, letörlik a padokat stb. Ezzel nem csak a saját környezeteteket véditek, hanem a takarító nének munkáját is segítitek

Sajnos mivel a járvány valószínűleg ezt a tanévünket is végig kíséri, nem lesz túl sok programunk.

Helyes maszk használat: Takard el az orrod és a szádat is egy *sállal* vagy egy *maszkkal*! A közös zárt helyeken, mint pl: az ebédlőben, folyósókon. Használd a saját érdekedben, társaid és tanáraid érdekében. „[Vigyázzunk egymásra, hogy sok közös programon vegyünk részt](#)”

Pár program otthonra, ha unatkozol☺:

- ha van házi állatod: -vidd el sétálni (kutya), fésüld ki a bundáját (kutya, cica), stb.
- Mennyetek a családdal vagy a barátokkal kirándulni pl.: erdőbe, várak, stb.
- A biciklizés is egy nagyon jó program akár egyedül akár egy kisebb társaságban.
- Olvas egy jó könyvet, hallgass zenét, kezdj el egy sorozatot, rajzolj, stb.
- segíts a házi munkában: mosogass el, rakj rendet a szobádat, segíts anyukádnak a takarításban vagy apukádnak a kertben, stb.

### **Sziasztok!**

Mint tudjátok az új téma a karácsony.

Így hát úgy döntöttem, hogy hozok néhány ajándékötletet nektek fiúknak-lányoknak elkülönítve.

1.lányok:

- Füzdőbomba

Tökéletes ajándék egy tininek, de egy kisebb korosztálynak is. a nagyobbaknak kellemes kikapcsolódást a kicsiknek végtelen szórakozást hoz.

- scrunchie

Nem is lehetne ennél egyedibb ajándékot adni e lánynak, rengeteg színben és mintában kapható az üzletekben.

- smink

Ez az ajándék inkább a nagyobbaknak kedvez, és nem találni olyan lányt, aki ne örülne ennek.

- plüssmackó

A plüssmackók elég elterjedtek az egész világon mégis fantasztikusak, garantált örömet tud okozni megajándékozott szerettünknek.

2.Fiúk:

- szerszámkészlet

A szerszámkészlet inkább a nagyobb korosztály felé hajlik. Közismert tény, hogy a fiúk szeretnek barkácsolni, javítani.

- fülhallgató

Gondolj bele, melyik fiú nem örülne egy vadonatúj fülesnek?!

- ledvilágítás

Egy led világítás hangulatossá teheti egy fiú szobáját, ahova biztos szívesen menne be egy fárasztó nap után.

- lávalámpa

Szerintem ezt nem is kell részleteznem, egyszerű de nagyszerű, hangulatos, szép, nyugtató hatású.

Szekeres Zsuzsanna Éva

### Kreatív emberek, hahó!

Nem gondolkodtál már azon, hogy csinálj valami kreatívát? Itt az idő!

-1. : Madáretető műanyag palackból.

Nem lesz másra szükséged, csak egy műanyag palackra, ollóra, madzagra, és egy egyenes botra.

A palackból vágj ki egy 20-30 cm-es tojás alakot.

A bot berakásához vágj egy 3 cm-es lyukat, majd abba a vágásba illeszd bele a botot, a tetejére köss egy madzagot és akaszd föl egy fa ágára!

Ételként majd kenyeret, szotyit, magokat, vagy kukoricát rakj bele, és kész is!

Írta: Kücsön Panna!

Jó munkát! ☺•

### Keresztrejtvény

1. Nógrád megyében lévő palócfalu, kedvelt turistacél:
2. Magyar költő, Ő írta a Zalán futását:
3. Észak Európai ország, fővárosa, Helsinki
4. Régi szokás szerint, főurak a gyerekek cipőjében édességet és játékot:
5. December 13-án lévő névnap, sok hagyomány és babona kötődik hozzá:
6. Az első magyar király, akit 1000. év Karácsonyán koronáztak meg
7. Az Adventhez szükséges tárgy, gyertyákat rakunk rá:
8. Egy olyan madár, amelyhez az Antarktison is él:
9. Régen ezzel világítottam a sötétben:
10. A II. legnagyobb kontinens, itt található a Kalahári-medence:
11. „Aranylovak a halvány ablakok...Küzd a sugár a ..... sötéttel” (Kosztolányi Dezső: Téli alkony)

-----								-----	-----	-----	-----
										-----	-----
-----											-----
-----								-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----						-----	-----	-----	-----
									-----	-----	-----
-----	-----									-----	-----
-----	-----	-----	-----								-----
-----	-----	-----	-----	-----							
-----	-----	-----	-----	-----							
-----	-----	-----	-----	-----							

Ignác Tímea

7. osztály



**Boldog Karácsonyt, és szép Új évet kíván a suliójság minden dolgozója!**