

Autoři a zdroje:

Autoři:

- Franta Fiala
- David Haluška
- Jan Martinek

Zdroje:

<http://www.recepty.cz/recept/jahodove-tiramisu-4920>

Školní fotogalerie



Obsah:

- ⇒ Vtipy
- ⇒ Rozhovor
- ⇒ Exkurze do ASSA ABLOY
- ⇒ Frantovy dobroty
- ⇒ Úspěchy našich žáků
- ⇒ Autoři a zdroje

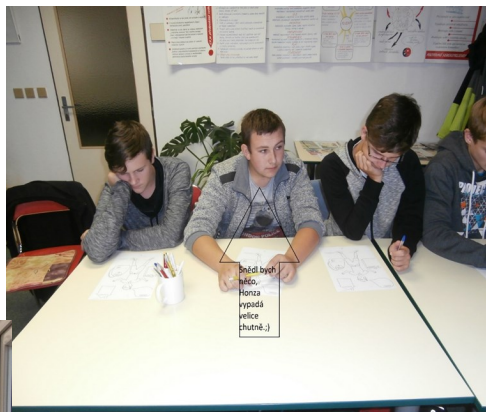


Vtipy:



Exkurze 9.tříd na Úřad Práce a návštěva fy ASSA ABLOY:

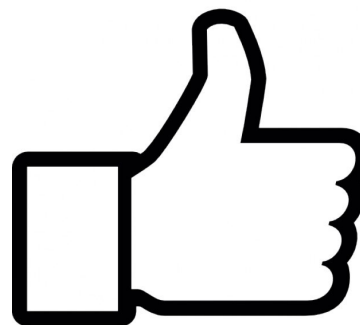
Začátkem října se uskutečnila exkurze 9. tříd do Rychnova nad Kněžnou. Tam jsme navštívili firmu ASSA ABLOY a Úřad práce. V ASSA ABLOY nám ukázali jak se vyrábí různé druhy zámků a klíčů. Potom jsme šli na Úřad práce, kde nás seznámili s letošními přijímačkami na SŠ. Poté jsme si vyzkoušeli test který nám ukázal nejlepší zaměření pro nás do budoucna.



Úspěchy našich žáků

- 16.9. - Přespolní běh- dívky 3. místo
- 4. 10.- Malá kopaná- 1. místo- postup do krajského kola
- 12. 10. - 1. kolo Plavecké ligy:
 - 7. třída- 2. místo
 - 9. třída- 3. místo
- 13.10.- Florbal starší žáci- dělené 1.-2. místo- postup do krajského kola
- 19.10. - SŠ Opočno– škola hrou– 3.místo
- 20.10. - Florbal mladší žáci– 3. místo

Gratulujeme všem za super úspěchy!



Frantovy dobroty:

Piškot

Vejce 6 ks	Prášek do pečiva 1/2 balíček
Cukr krystal 90 g	Máslo 40 g
Polohrubá mouka 140 g	

Krém

Pomazánkové máslo 2 ks	Cukr krystal 150 g
Šlehačka 2 ks	Vanilkový cukr 1 balíček
Moučkový cukr 200 g	Voda 200 ml

Jahody 500 g
Želatina 1 balíček

Poleva

Želatina 1 ks
Jahody 500 g



Postup:

Našleháme žloutky s půlkou cukru, přidáme vlahé máslo a střídavě tuhý sníh z bílků, do kterého jsme nakonec opatrně vešlehali druhou polovinu cukru a mouku s práškem do pečiva a citronovou kůru. V mírné troubě upečeme na vymazaném a vysypaném plechu piškot.

Necháme vychladit a připravíme si náplň. Nejdříve umixujeme pomazánkové máslo, cukr a šlehačky. Pak si připravíme jahodový protlak tak, že jahody rozmixujeme, přidáme cukr, vanilkový cukr a želatinu podle návodu na sáčku, jen s tím rozdílem, že dáme ne 250 ml vody, ale jen 200 ml na jeden sáček.

Vešleháme do jahod. Pokud by se želatina v jahodách špatně rozmíchala, celou směs zahřejeme a rozmícháme. Vychladlou jahodovou dřeň po částech opatrně zamícháme do šlehačkové hmoty.

Piškot potřeme naředěnou griotkou, navršíme krém a nakonec poklademe plátky jahod, které zalijeme další želatinou dle návodu na sáčku. Protože mi zbyl roztok griotky, rozpustila jsem želatinu v něm.

Anketa:

Jaké jsou vaše oblíbené předměty:

Matematika ☐

Výtvarná výchova ☐

Tělesná výchova ☐

Odpolední přestávka ☐

Hudební výchova ☐

Cizí jazyky ☐

Rozhovor:

Do tohoto čísla jsme si připravili rozhovor se žákem naší školy Davidem Haluškou.

Co děláš ve svém volném čase, kromě učení?

Svůj volný čas trávím s kamarády.

Na jakou školu by jsi chtěl jít?

Střední průmyslová škola Rychnov nad Kněžnou v oboru autolakýrník.

Chodíš do školy rád?

Ano i ne. Jak se mě ten den ve škole líbí.

Jaký je tvůj oblíbený předmět ve škole?

Odpolední přestávka.

Jakého máš oblíbeného učitele?

Můj oblíbený učitel je Karel Klícha.

Jaký je tvůj oblíbený seriál a film?

Můj oblíbený seriál jsou Simpsonovi a film série Rychle a zběsile.

Děkujeme Davidovi za jeho čas a pravdivé odpovědi.

Fotky:

David



Malá kopaná



Florbal



Střední Škola Opočno



Vtip:

