



# BREZOVÁČIK

Školský časopis: Špeciálnej základnej školy v Senici, Brezová 1  
Školský rok 2023/2024 - Číslo: 7 (september - december)



Autor: Lukáš Ovečka PŠ1



≈ OBSAH ≈



SENICKÝ ÚTULOK - 1

HĽADAJ STROM - 2



GAZDOVSKÝ DVOR - 3

PLANTEX - 5



JABLKO - ZDROJ VITAMÍNOV - 7

ANTISTRESOVÁ OMAĽOVÁNKA - 8



ZBER PAPIERA - 9

ZELENÁ ŠKOLA - 10



DYŇOVÝ TÝŽDEŇ - 11

KYBERŠIKANA - 14



MIKULÁŠ - 16

MEDOVNÍČKY - 17



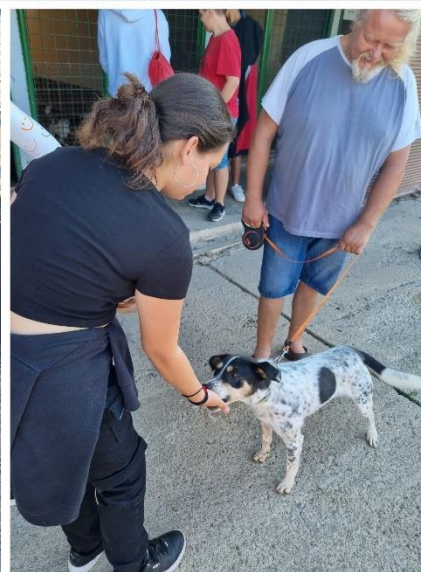
VÝLET TRNAVA - 19

VIANOČNÁ POŠTA - 20

## SENICKÝ ÚTULOK

Školský rok sme privítali peknou aktivitou. 7. septembra, sme navštívili Senický útulok. Pán Caboň, ktorý v útulku pracuje, nám ukázal všetkých psíkov, ktorých majú v starostlivosti. Senický útulok prevádzkuje nezisková organizácia *Cerberus*. Od pána Caboňa sme sa dozvedeli, že vždy po skončení letných prázdnin majú útulok plný nových psích obyvateľov. Zamestnanci i dobrovoľníci sa v tomto poprázdninovom období starali o 25 psíkov. Pán Caboň nám tiež povedal, že podľa dlhoročných skúseností sú psíci najviac opúšťaní práve cez leto. S opustenými zvieratami im v útulku cez leto pomáhali mladí dobrovoľníci. Žiaci si mohli niektorých psíkov pohladkať a dokonca sa s nimi aj vyfotili. Ako poďakovanie sme naším psíkom priniesli granulky. Zamestnanci útulku sú veľmi vďační za každú pomoc. Okrem peňazí psíkom pomôžu aj granule, obojky, hračky a pred zimou určite aj staré deky.

*Mgr. Monika Šimlingerová*



## HĽADAJ STROM

Na začiatku jesene sme si ešte spoločne celá škola užili posledné slnečné lúče, prostredníctvom vedomostno-pohybovej hry, ktorú nám pripravila pani riaditeľka. V školskom areály sme sa zahráli na pátračov. Zisťovali sme, aké druhy stromov u nás v škole rastú a do pripraveného kvízu sme zapisovali odpovede na rôzne prírodovedné otázky, týkajúce sa našich stromov. Porozprávali sme sa, akú dôležitú úlohu majú stromy v prírode, a ako veľmi sú užitočné pre nás ľudí. Slnečný deň sme zakončili tancom.

*Mgr. Monika Šimlingerová*



## GAZDOVSKÝ DVOR

14. septembra sme spolu so žiakmi II. stupňa navštívili Gazdovský dvor, ktorý sa nachádza v obci Turá Lúka. Kopaničiarska usadlosť z konca 19. storočia prezentuje tradičné formy života a bývania v myjavskom regióne. Usadlosť je ukázkou rôznych slovenských tradícií a remesiel. Našli sme tu všetko, čo nemôže na gazdovstve chýbať. Domáce zvieratá, psa, mačku v okne. Pri stodole voz, sečkovicu, mláťačku, dokonca pálenicu. Priestranná stodola ukrýva aj veľa pracovného náradia, ktoré sa na gazdovstve používali. Prostredníctvom týchto starých predmetov, ktoré prešli mnohými rukami tu zostal kus života našich predkov. Veľký zážitok sme mali z toho, že sme si sami mohli vyskúšať, ako sa varí slivkový lekvár. Očistili a odkôstkovali sme slivky, miešali sme lekvár vo veľkom kotli a na koniec sme okoštovali čerstvý lekvár natretý na chutnom chlebíku. Dozvedeli sme sa, že hustý, slivkový lekvár nemohol kedysi chýbať v žiadnej domácnosti. Varili ho koncom leta a vydržal celú zimu. Varenie lekváru bola spoločenská udalosť. V porovnaní so spracovaním iných druhov ovocia, išlo o dlhší proces a tak sa pri varení lekváru zvykli stretávať viaceré rodiny, kde nechýbalo pohostenie a možnosť si zaspievať a zatancovať pri husličkách, alebo heligónke. Tradične sa varil vo veľkom kotli a miešal dlhou varechou. Najprv sa pripravila základná dávka odkôstkovaných sliviek a postupne, keď sa táto zmes rozvarila, pridávali sa ďalšie. Lekvár sa musel stále miešať, inak by sa zmes pripálila. To vyžadovalo silu a preto sa ženy a chlapi striedali. Varenie trvalo celý deň, až do neskorej noci. Hotový lekvár sa nalial do hrncov, kde sa po niekoľkých týždňoch na povrchu vytvorila tvrdšia koža. Hrnce sa prikryli papierom a odložili na suché miesto. Keď potrebovali náplň do buchiet, jednoducho kúsok rozkrájali a rozvarili s trochou vody. Takto pripravený lekvár vydržal desať ba i viac rokov. V niektorých lokalitách, sa tieto tradície ešte pestujú a varenie lekváru zvyknú zakomponovať do jarmoku či hodov, ktoré majú starším generáciám pripomenúť a mladším predstaviť staré dobré zvyky a tradície.

*Mgr. Monika Šimlingerová*

# GAZDOVSKÝ DVOR



## PLANTEX

Naša škola je zapojená do programu „Školské ovocie“. Ide o pravidelné zabezpečovanie dodávok ovocia a zeleniny, alebo vybraných výrobkov z ovocia a zeleniny do škôl. Žiaci v našej škole, preto môžu konzumovať čerstvé ovocie a zeleninu, ktorá je vypestovaná v našich podmienkach. Toto ovocie nám zabezpečuje spoločnosť Plantex s. r. o., Veselé pri Piešťanoch. Začiatkom októbra sme túto spoločnosť navštívili. Ráno 3. októbra sme pred školou nasadli do autobusu a približne o hodinu sme boli na mieste. Hneď po príchode sa nás ujala milá pani inštruktorka, ktorá nás sprevádzala po celý čas exkurzie. Dozvedeli sme sa, že spoločnosť Plantex bola založená v roku 1996. Hlavnou myšlienkou pre jej vznik bola viac, ako storočná tradícia pestovania ovocia v obci Veselé. Výhodou spoločnosti Plantex je, že ľudia, ktorí tu pracujú sú odborníci s dlhoročnými vedomosťami. Pani inštruktorka nám povedala, že Plantex ponúka okrasné rastliny a ovocie z vlastných sádov a za jeden rok vyprodukuje približne 1,5 milióna ovocných stromov. Po úvodnom privítaní a oboznámení s bezpečnostným poriadkom nás pani inštruktorka previedla vonkajšími, ale aj vnútornými priestormi. Počas exkurzie nám rozprávala rôzne zaujímavosti. Dozvedeli sme sa, že ovocie pestujú v sadoch o rozlohe približne 144 ha. Ide o viac odrôd jabloní, marhúľ, broskýň, sliviek a hrušiek. Sady sú s opornou konštrukciou, závlahovým systémom a čiastočne s proti-ľadovcovými sieťami. Na výmere 20 ha pestujú aj obľúbené jahody. V studených skladoch sme videli obrovské priestory na zimné uskladnenie ovocia. Tiež sme videli veľké kade, kde sa jabĺčka „kúpu“, aby sa zabránilo ich poškodeniu. V záhradnom centre sme si prezreli všetko možné, čo si zákazníci môžu kúpiť pre svoju záhradku, ale aj pre radosť. Po prehliadke sme si oddýchli a posilnili. Pani inštruktorka nám tiež priniesla sladučky jabĺčka, ktoré sme hneď zjedli. Výlet sa nám veľmi páčil a dúfame, že sa ešte niekedy do Plantexu pôjdeme pozrieť.

*Timea Prsteková, A8 a Kristína Masrnová, A9*



# PLANTEX

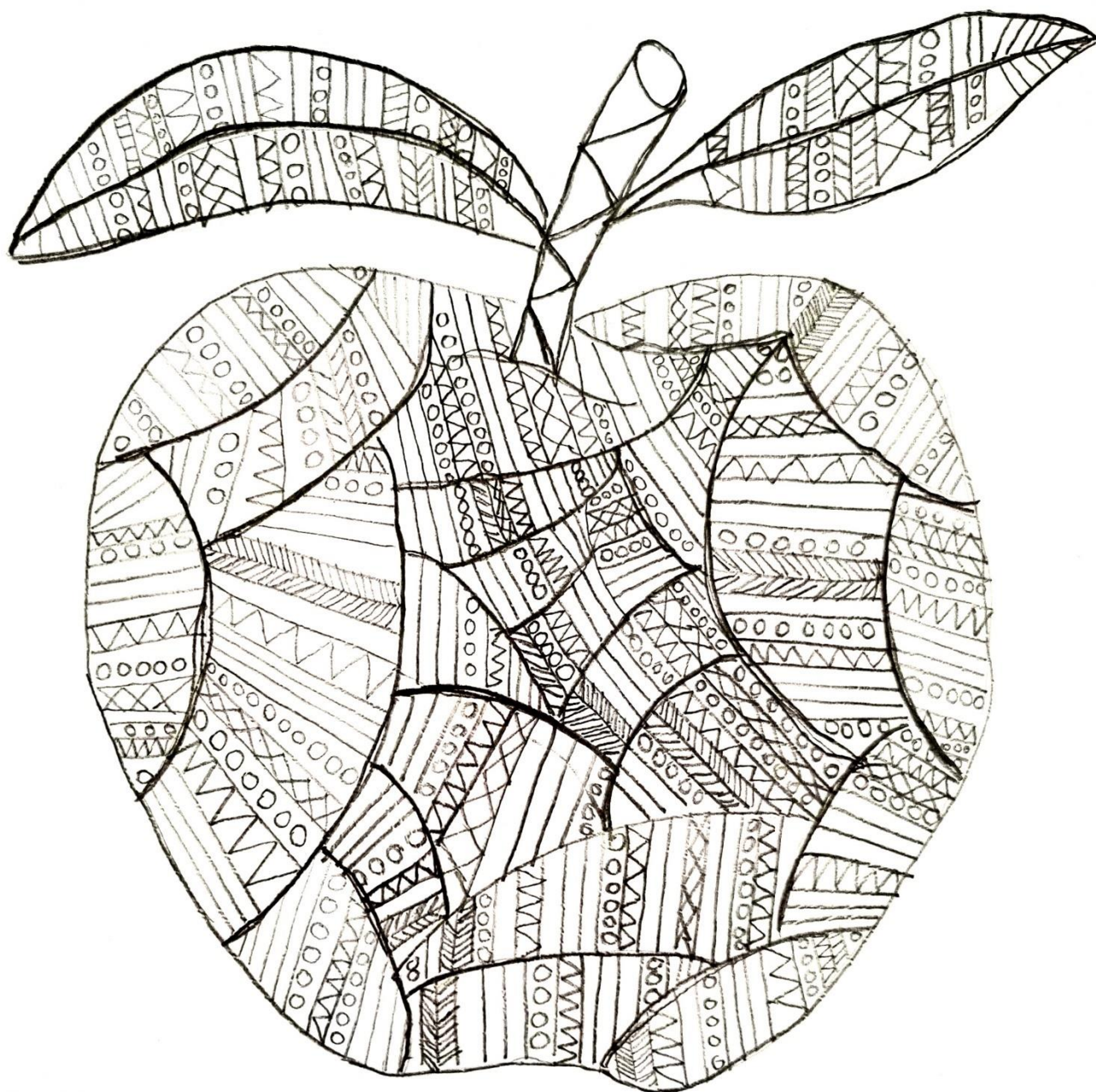


## JABLKO - ZDROJ VITAMÍNŮV

Jablká patria medzi najstaršie ovocie na svete. Pôvodne rástli v oblasti Ázie a Číny, už pred tisíckami rokov. Jablká majú kultúrny význam, nakoľko sa nachádzajú v náboženskom i umeleckom kontexte. Z východu sa v priebehu storočí rozšírili do Európy a ostatné kontinenty. Vo svojich sadoch ich mali bežne aj Slovania. Dnes sa pestujú celosvetovo v miernom klimatickom pásme. Existuje viac ako 8 000 druhov jablák. Jabloni po zasadení trvá 4-5 rokov než zarodí. Dĺžka života jabloní je až 100 rokov. Jablká obsahujú množstvo vitamínov. Sú to: vitamín A, B, C, K, a H. Najviac je zastúpený vitamín C. Z minerálov sa v jablku nachádza: vápnik, fosfor, železo, horčík, mangán, jód a najmä draslík, ktorý môže byť prospešný hlavne pre zdravie srdca. Okrem toho jablko obsahuje aj iné významné zložky, ako sú vláknina, mastné kyseliny, a veľké množstvo flavonoidov. Flavonoid je antioxidant, ktorý podporuje obranyschopnosť. Pomáha lepšie zdolať vírusy, baktérie a zmierňuje zápalové procesy v tele. Sladkou zložkou jablka je fruktóza, a teda jednoduchý cukor. Aj keď sa jablká zdajú sladké a obsahujú cukor, nemajú veľa kalórií. Je to druh ovocia, ktoré môžu do svojho jedálnička zaradiť aj diabetici. Jablká sú taktiež bohatým zdrojom polyfenolov. Tie majú vysoký obsah vlákniny a vody, vďaka ktorým nastáva po zjedení pocit sýtosti. Podporujú imunitu, zlepšujú trávenie, podporujú reguláciu krvného tlaku a sú prevenciou mnohých ochorení. Najviac týchto prospešných živín obsahujú práve jablká čerstvé a v surovom stave. Tieto potrebné živiny sa nachádzajú najmä v dužine a v šupke. Mierne podnebné pásmo, striedajúce sa ročné obdobia a dostatok vody. To sú ideálne klimatické podmienky, ktoré podporujú dlhoročné a tradičné pestovanie jablák u nás na Slovensku. Slovensko má veľký dar v tom, že ak sa odrode nedarí v jednom regióne, nájde sa pre ňu iný, ktorý jej bude podnebí vyhovovať a dovolí jej dozrieť do najlepšieho možného stavu. Jablň je najrozšírenejším a najobľúbenejším pestovaným ovocným stromom na Slovensku.

*Pavel Štetina, A8*

## ANTISTRESOVÁ OMAĽOVÁNKA



*Omaľovánku nakreslila: Timea Prsteková, A8*

## ZBER PAPIERA

Tradične, ako každý rok aj v tomto školskom roku sme sa všetci zapojili do zberu papiera. Ako prví sa v zbere umiestnili spoločne triedy AT – (autisti) s celkovým počtom 627 kg. Ako druhí sa umiestnili žiaci z triedy B1 – pani učiteľky Mgr. Márie Karáskovej s počtom 448 kg, a ako tretí sa umiestnili žiaci z triedy A4 – pani učiteľky Mgr. Ivany Kíčovej, ktorá odovzdala 315 kg papiera. Celkovo sme tento školský rok vyzbierali krásnych 2 537 kg papiera. Víťazným triedam gratulujeme a zároveň všetkým, čo sa zúčastnili zberu papiera ďakujeme! Prečo zbierať papier? Papier je najrozšírenejším materiálom na svete, ktorý ľudia používajú na písanie a kreslenie. Zberom papiera, sme tak prispeli aspoň malou čiastkou k záchrane našich stromov a ochrane nášho životného prostredia. 1 tona zberového papiera zachráni 17 stromov. Papier tvorí 20% v celkovom množstve komunálneho odpadu a je možné ho recyklovať 5 až 8 krát a následne ho kompostovať. Recykláciou znížime znečistenie ovzdušia o 75% a znečistenie vody o 35%. Recyklácia z 1 000 kg starého papiera pri výrobe ušetrí toľko elektrickej energie, koľko by stačilo na chod počítača počas 3 hodín.

*Mgr. Monika Šimlingerová*



*Víťazi zberu papiera triedy AT*

## ZELENÁ ŠKOLA

Každá škola, ktorá je zapojená do programu *Zelená škola* si vyberá prioritnú tému, v ktorej sa chce zlepšiť a realizovať praktické kroky k riešeniu problematiky životného prostredia. Tento školský rok je naša škola zapojená do témy „Potraviny.“ Aktivity, ktoré boli schválené v Environmentálnom akčnom pláne sa budú realizovať a prelínať celým výchovno-vzdelávacím procesom. Na základe auditu, ktorý bol vykonaný v mesiaci október boli zistené niektoré údaje, ktoré nám napovedali, čo chceme tento školský rok v našej škole zlepšiť, a čo všetko chceme dosiahnuť. Za rok 2022 v školskej jedálni bol podiel potravinového odpadu 890 kg. Toto číslo zahŕňa netriedený bioodpad od potravinového odpadu. Od septembra sa v školskej jedálni triedi potravinový odpad od bioodpadu, ktorý sa vynáša do kompostu a tým chceme celkovo potravinový odpad znížiť. Priebežným meraním potravinového odpadu v jedálni, ktoré prebehlo od 18. 11. do 22. 11. 2023 sme zistili, že v tomto týždni bolo 25 kg odpadu na 116 osôb. Na jedného stravníka je to v priemere 0,214 kg, čo je polovica malej (detskej) porcie. Naším hlavným cieľom je znížiť potravinový odpad v školskej jedálni o 10% do konca šk. roku 2023/24. O výsledkoch, či sa nám podarilo, alebo nepodarilo splniť náš stanovený cieľ, Vás budeme informovať na konci školského roku, kedy bude prebiehať kontrola zo „Zelenej školy“.

*Mgr. Monika Šimlingerová*

**STOP PLYTVANIU JEDLOM**



## DYŇOVÝ TÝŽDEŇ

Dyňa, alebo tekvica? Ľudia si tieto názvy občas mýlia. Keďže sme na Záhorí v blízkosti českých hraníc do tejto potravinovej bitky o meno vstupuje aj český názov dýně obecná. Preto u nás na Záhorí radi často používame nárečový názov „dziňa“. A keďže dyňa/tekvica je jesenná zelenina v týždni od 16. do 20. októbra sme si u nás v škole spravili „Dyňový týždeň“. Žiaci sa dozvedeli, ako sa stane, že z malého semiačka vyrastie obrovská tekvica, koľko rôznych druhov je možné si v záhradke dopestovať a čo všetko chutné si z tekvic vieme uvariť, alebo upiecť. Porozprávali sme sa aj o tom, ako sa im v našich záhradách darí, že pestujeme tekvice rôznych veľkostí aj tvarov – od malých ozdobných, až po tie, ktoré dosahujú aj vyše 10 kg. Veľkú zábavu sme si spoločne užili, pri vyrezávaní tekvic. Každá trieda si podľa svojej fantázie vytvorila krásne tekvice, ktoré sme naaranžovali pred náš hlavný vchod, ako jesennú výzdobu. Z vyrezaných tekvic sme využili všetko, čo nám príroda dala. Semiačka sme očistili a nasušili. Jednu časť sme opražili na chutné a zdravé maškrtenie a druhú časť semiačok sme si odložili na jarné sadenie. Z niektorých tekvic si žiaci spoločne so šikovnými učiteľmi upiekli koláč, alebo iné dobrôtky na slano i na sladko. To, že tekvica je bohatá na vitamíny, a podobne ako mrkva, obsahuje betakarotén, vitamíny A, C a E, ktoré účinne spomaľujú starnutie a podporujú imunitu. V tekvici sa tiež nachádzajú aj vitamíny B5 a B3, ktoré prospievajú zdraviu ciev a srdca a vitamín B1, ktorý priaznivo pôsobí na nervovú sústavu. Vitamín B2 urýchľuje štiepenie tukov a cukrov. Nájdeme v nej aj zdroj draslíka, železa, medi, zinku aj horčíka. Na 100 gramov dužiny pripadá priemerne iba 26 kalórií, čo ju radí spolu s cuketou a melónom k potravinám, ktoré rozhodne neuškodí našej línii. Oblíbené tekvicové semienka pomáhajú znižovať hladinu zlého cholesterolu, zabraňuje vzniku obličkových kameňov, znižuje zápal a bolesti kĺbov, či dokonca navodzuje lepší spánok.

*Mgr. Monika Šimlingerová*

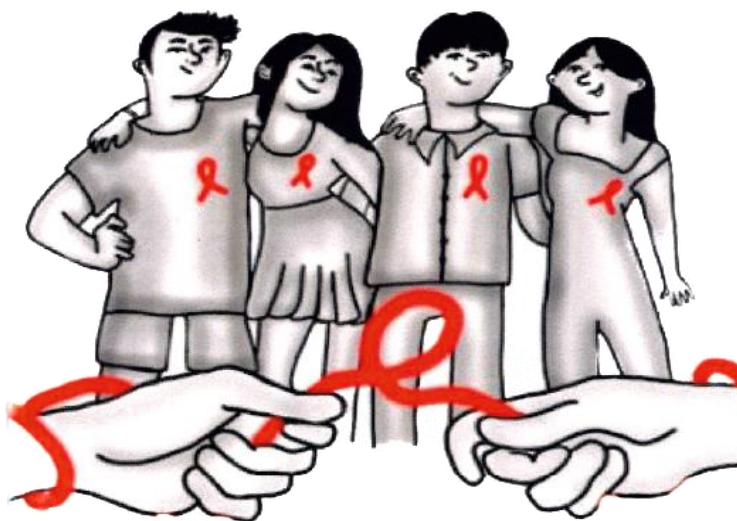
# DYŇOVÝ TÝŽDEŇ



## ČERVENÉ STUŽKY

AIDS – celosvetový problém, ktorý sa dotýka aj Slovenska a každého jedného z nás. Sedemnásť ročník kampane „Červené stužky“, prebieha od 4. septembra 2023 a vyvrcholí 1. decembra 2023 – na „Svetový deň boja proti AIDS“. Aj u nás v škole sme si 1. decembra pripomenuli tento deň prostredníctvom rozhlasovej relácie, ktorú si pre nás pripravila pani učiteľka Mgr. Zdenka Štvrtecká, koordinátorka prevencie drogového závislých. Na úvod rozhlasovej relácie zaznela známa pieseň od Freddieho Mercuryho, ktorý tejto zákernej chorobe podľahol. Žiaci II. stupňa, žiaci PŠ a pedagógovia si na počesť tohto dňa pripli červenú stužku, aby vyjadrili svoj postoj k tejto vážnej problematike. Táto kampaň nie je spojená s verejnou finančnou zbierkou, ale je zameraná najmä na mladých ľudí a ich vedenie k zdravému životnému štýlu. Hlavným cieľom tejto kampane je zvyšovať informovanosť o tejto problematike a získavať odborné a relevantné vedomosti o HIV a AIDS. Kampaň sa tiež zameriava na prevenciu látkových a nelátkových závislostí a chorôb spojených s uvedenou problematikou a na podporu prevencie a vzdelávania v oblasti obchodovania s ľuďmi. Kampaň oslovuje všetky školy a školské zariadenia na Slovensku, ako aj širokú verejnosť. Stužka symbolizuje nádej na plnohodnotný život a podporu tých, ktorí prišli o priateľov kvôli AIDS.

*Mgr. Monika Šimlingerová*





## KYBERŠIKANA

Kyberšikana je druh šikany, ktorá je typická tým, že je realizovaná prostredníctvom informačných a komunikačných technológií. Najčastejšie prostredníctvom internetu, mobilného telefónu, alebo sociálnych sietí. Ide o zasielanie nevhodných, urážlivých, obťažujúcich, alebo útočných správ, prostredníctvom e-mailov a SMS správ. Najčastejšie sa vyskytuje na známych sociálnych sieťach, ako je Facebook, Instagram, Messenger, WhatsApp, e-mail, ale aj písanie bežných SMS správ. Za kyberšikanu sa považuje aj zverejňovanie fotografií a videí s cieľom poškodiť danú osobu. Kyberšikana je jedným z najčastejších negatívnych javov na internete. Najčastejšie sa objavuje medzi mladými ľuďmi na základných a stredných školách, no môže sa vyskytnúť aj u vysokoškolákov, či medzi kolegami v práci. Kyberšikanovanie môže mať na poškodeného katastrofálne dôsledky. Napríklad depresie, úzkosti, poruchy spánku, ale aj pocity menejcennosti a hanby. Obeť sa často bojí niekomu zdôveriť, má pocit, že je na svoje problémy sám a preto sa uzatvára. To môže vyústiť, až do sebapoškodzovania a hľadania úniku v drogách, či alkohole, alebo samovraždou. O tak vážnom probléme, ako je kyberšikana je nutné neustále hovoriť a rozprávať sa. Dôležitou súčasťou tejto témy je prevencia. U nás na škole si uvedomujeme závažnosť tejto témy a význam dobrej a včasnej prevencie. Preto sa u nás v škole 12. decembra na II. stupni uskutočnila prednáška na tému „Kyberšika“, ktorá prebiehala prezenčnou formou. Žiaci boli oboznámení s pojmom kyberšikana, s akými nástrahami sa na internete žiaci môžu stretnúť a aké následky má kyberšikana pre obeť, ale aj pre agresora. Žiaci sa tiež dozvedeli, ako sa môžu proti nej brániť, alebo pomôcť inej šikanovanej osobe. Prednášky o kyberšikne sa zhostil pán Mgr. Mihály z *Centra poradenstva a prevencie* v Senici, ktorý si pripravil zaujímavú prezentáciu a pútavé videá. So žiakmi na túto tému spoločne diskutovali, kde niektorí žiaci porozprávali aj svoje negatívne skúsenosti spojené s kyberšikanou.

*Mgr. Monika Šimlingerová*

## VÝROBA MYDIELOK

Že výroba domácej kozmetiky môže byť veľmi zábavná sme sami mohli zažiť na vlastnú kožu. Pani hospodárka Miška Mikúšková, ktorá má skúsenosti s výrobou mydla nás oboznámila s postupom práce, ingredienciami a pomôckami, ktoré na domácu výrobu mydla potrebujeme. Sme veľmi radi, že sme mali možnosť vyskúšať si, ako sa takéto voňavé mydielka vyrábajú. Vyrobené mydielka v tvare vločky sme pripravili na charitatívnu akciu, ktorá sa konala v Trnave na podporu detských onkologických pacientov. Samozrejme, že žiaci si zobrali aj malé mydielko domov, aby sa pochválili svojou vlastnou ručnou výrobou mydielka.

*Mgr. Monika Šimlingerová*



# MIKULÁŠ

6. decembra k nám zavítal Mikuláš, ktorého sprevádzali čerti a anjeli. Deti odrecitovali krásne básničky a za odmenu im Mikuláš priniesol sladký darček.



## MEDOVNÍČKY

Viete si predstaviť Vianoce bez voňavých medovníčkov? My určite nie. Vždy sa tešíme, keď ich budeme piecť a sviatočná vôňa sa bude šíriť po celej škole. Je to náš každoročný zvyk. Veríme, že aj napriek tomu, že každá domácnosť má svoje vlastné tradície, tak pečenie medovníkov je počas vianočného obdobia neoddeliteľnou súčasťou takmer každej slovenskej rodiny. Kde sa vzali? Medovníky boli známe už v starovekom Ríme. Do Európy sa dostali okolo 14. storočia. Kvôli križiackym výpravám v minulosti, sa do Európy dostali rôzne koreniny. Typické aromatické korenie je okrem kvalitného medu základom medovníkového cesta. O rozšírenie medovníkov sa zaslúžili najmä kláštory, keďže sa predávali prevažne v pútnických centrách a mestách. Kolískou medovníkárskeho cechu sa napokon stalo nemecké mesto Norimberg a medovníkárstvo sa tak z Nemecka dostalo cez Viedeň, až k nám. Najskôr boli medovníky určené len pre bohatších obyvateľov, ale neskôr sa ich naučili piecť aj bežné gazdinky a tak sa medovníky stali veľmi obľúbenou a vyhľadávanou pochúťkou pre všetkých obyvateľov. Dnes sa s medovníkmi bežne stretávame pri rôznych príležitostiach, ako sú – jarmoky, tradičné trhy, ale aj sviatky, oslavy, výročia alebo svadby. Zdobenie medovníkov býva takmer umením. Základné zloženie cesta ostáva viac – menej rovnaké, ale každá gazdiná má aj tak svoj osvedčený recept, na ktorý nedá dopustiť. Motívy na medovníkoch väčšinou niesli náboženskú tematiku, ale aj výjavy z každodenného života. Z medového cesta začali medovníkári neskôr vyrábať aj rôzne priestorové predmety. Napríklad domčeky, alebo Betlehemy.

*Kristína Masrnová, A9*



# VIANOČNÉ PEČENIE



## VÝLET TRNAVA

Predvianočný čas sme si užili spoločne v Trnave. Triedy A5, A7 a B1 si zorganizovali dňa 14. decembra výlet do Trnavy. Prešli si spoločne vianočne vyzdobené mesto a zamierili do divadla, kde si pozreli slávnostnú predpremiéru predstavenia „Bajaja“. Výborné divadlo s profesionálnymi hercami, ktorých poznáme z viacerých televíznych seriálov.

*Mgr. Anna Marečková*



## VIANOČNÁ POŠTA PRE SENIOROV

Po druhý raz sme sa zapojili do Vianočnej pošty pre seniorov. Vyrobili a napísali sme veľké množstvo vianočných pozdravov, ktoré putovali do určených domov dôchodcov po celom Slovensku. Boli to – Nové Zámky, Horné Srieň, Košice, Snina, Dolná Súča, Bratislava Petržalka, Partizánske, Medzev. 130 pozdravov bolo odoslaných poštou. A ďalších 100 pozdravov sme odovzdali dôchodcom v našom meste osobne, počas vianočných vystúpení v ZSS, DD a v Harmónii, ktoré s láskou pripravujeme už 20 rokov. Veľká vďaka patrí Vám všetkým - milí žiaci a pani učiteľky! **ĎAKUJEM!!!!!!!!!!!!**

*Mgr. Anetta Lebánková*



# INFORMÁCIE

[www.spojenaskolasenica.edulife.sk](http://www.spojenaskolasenica.edulife.sk)

## Na tomto čísle spolupracovali:

Mgr. Monika Šimlingerová, vedúca krúžku

Kristína Masrnová, žiačka A9

Timea Prsteková, žiačka A8

Pavel Štetina, žiak A8

a ostatní pedagógovia.

PRAJEME VÁM  
VESELÉ  
VIANOCE  
A ŠŤASTNÝ  
NOVÝ ROK!

