

Šolski novičnik



oktober, 2020

Pozdravljeni učenci Osnovne šole Ane Gale

Tako, pa smo zakorakali in prehodili prvi mesec v šoli ter že pošteno stopili v drugi mesec. Tudi učenci in učenke dopisniškega krožka smo v mesecu oktobru pridno delali in zbirali prispevke za naš Šolski novičnik, ki je v znamenju tematike Tedna otroka: ODGOVOR JE POGOVOR. Za vse prispevke se še enkrat zahvaljujemo in vam želimo prijetno branje.

Kazalnik

Odgovor je pogovor	4
Teden otroka v pp1	5
Intervju meseca	6
Peka muffinov pri pouku gospodnijstva	8
Kino dan pri pouku podaljšanega bivanja	10
Utrinki	12

Odgovor je pogovor

Andrej Rozman Roza

**Pregovor pravi, da je molk zlato,
a marsikdaj v življenju ni tako.**

**Ker kadar se bojimo, da se osramotimo, če povemo
česa nočemo ali kaj si želimo ali kadar si ne upamo
vprašat' ,če nečesa ne razumemo ker nas je strah,
da bodo mislili o nas, kako neumni smo.**

**Takrat je molk bolj kot zlato, kamen ki nas vleče
na dno; kamor tonemo zaprti vase in v svoj svet,
ker nam je med ljudmi tako težko, da nam je za
umret'.**

**Vse dokler ne najdemo nekoga, ki mu zaupamo
in spregovorimo o tem, o čemer si sicer ne upamo.
Takrat se nam kamen strahu odvali in v prsih nas
več ne tišči. Takrat končno najdemo svoj glas in si
upamo rečt'**

TO SEM JAZ!

Teden otroka v pp1



MAJ HOČEVAR

TA TEDEN JE BIL TEDEN OTROKA. V ŠOLI SMO SE VELIKO IGRALI, GIBALI IN SPROŠČALI. UČENKE PP2 SO NAM ZAIGRALE LUTKOVNO PREDSTAVO O PRIJATELJSTVU . ZUNAJ SMO IMELI GIBALNE IGRE. SESTAVLJALI SMO LEGO KOCKE. NAJBOLJ MI JE BIL VŠEČ KINO. GLEDALI SMO FILMA DOMAČI LJUBLJEČKI IN KEKEC.



Intervju meseca

Stanka Žnidaršič

V okviru dopisniškega krožka, smo se tudi mi, učenci in učenke 1., 2. in 3. razreda odločili, da bomo postali čisto pravi novinarji. In tako smo premišljevali in premišljevali, komu bi na naši šoli zastavili par vprašanj. In seveda, najprej smo se spomnili na našo svetovalno delavko, Stanko Žnidaršič. Ker je naša Stanka prijazna in res dobra duša, si je vzela čas za nas in nastal je res lep intervju.



1. Stanka, kot svetovalna delavka, kakšna dela opravljaš na naši šoli?

Hmm...kaj jaz točno delam. Veliko se pogovarjam z učenci in učenkami naše šole. Skupaj z učenci rešujemo probleme, odgovarjamo na razna vprašanja, ko kaj ne vedo. Če se kdo ne počuti dobro v šoli, se z njim pogovorim in skupaj poiščeva rešitve. Veliko se pogovarjam tudi s starši in učitelji. Veliko se pogovarjam tudi z ravnateljem in včasih moram tudi iti kdaj ven iz šole, na primer na kak sestanek (zd sevnica, policija, rdeči križ, csd...).

2. Kaj bi si želela, da bi tvoji učenci vedeli o tebi?

Želela bi si, da vedo, da imam vse otroke zelo rada. Želim si, da bi bili otroci veseli, razigrani in predvsem zelo

uspešni. Želim, da otroci vedo, da so moja vrata za njih vedno odprta. Kadarkoli bodo imeli kakšen problem, želim da vedo, da se mi lahko zaupajo.

3. Če bi se ti lahko izpolnila ena želja, kaj bi si zaželela?

Da bi bili vsi ljudje na svetu zdravi in veseli.

4. Kaj tebe najbolj razžalosti in kaj te osreči?

Kar se tiče mojega poklica, me najbolj razžalosti, ko vidim nasilje v družini, v šoli ali kjerkoli. najbolj me razveseli, ko so otroci zadovoljni takšni, kot so.



STANKI SE TUDI MI ZAHVALJUJEMO IN ŽELIMO, DA TUDI ONA VE, DA JO IMAMO VSI, TAKO UČITELJI, KOT UČENCI, RADI IN DA CENIMO VES NJEN TRUD TER TRDO DELO. BREZ NJENEGA KOŠČKA SESTAVLJANKE NAŠA ŠOLA NE BI BILA TAKŠNA, KOT JE. KAJTI RAVNO TA KOŠČEK JE ODRAZ NJENE LJUBEZNI, SPOŠTOVANJA IN OSEBNE ANGAŽIRANOSTI. ZATO STANKA, IZ SRCA
HVALA, **KER SE TRUDIŠ ZA NAS.**

PEKA MAFINOV PRI POUKU GOSPODINJSTVA



Pri pouku GOS smo na poseben način obeležili teden otroka. V ospredju so bile želje otrok in ker učenci najraje kaj okusnega pripravijo smo zavihali rokave ter spekli slastne čokoladne mafine.

Omamne vonjave so se širile po celotni šoli in vsi so želeli poskusiti naše mafine. Ker so bili res okusni, učenci 5.,6.,8. in 9. razreda z veseljem z vami delijo recept.

Veselo na delo in dober tek.

UČITELJICA BARBARA S KUHARSKIMI POMOČNIKI





90 ml mleka

2 jajci

150 g masla

225 g moke

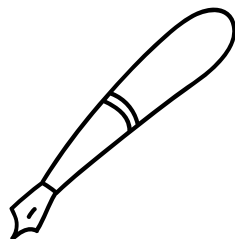
1 pecilni prašek

ščepec soli

3 žlice sladkorja

150 g jedilne čokolade

2 banani



POSTOPEK PRIPRAVE:

1. Na majhne koščke narežeš jedilno čokolado. Na štedilniku stopiš maslo. Dve banani pretlačiš z vilico.
2. V eno večjo posodo streseš suhe sestavine: 225 g moke, 1 vrečko pecilnega praška, 150 g na majhne koščke narezane jedilne čokolade in 3 žlice sladkorja. Vse skupaj premešaš.
3. V drugo manjšo posodo streseš mokre sestavine: ohlajeno stopljeno maslo, 2 jajci ter mleko. Vse skupaj zmešaš.
4. Mokre sestavine iz druge posode preliješ v prvo posodo, kjer imaš suhe sestavine.
5. V dobljeno zmes dodaš še pretlačeno banano.
6. V pečici pečeš približno 30 minut na 180 °C. Če so mafini že pečeni preveriš tako, da zapičiš v mafin zobotrebec in se testo ne oprime zobotrebca.



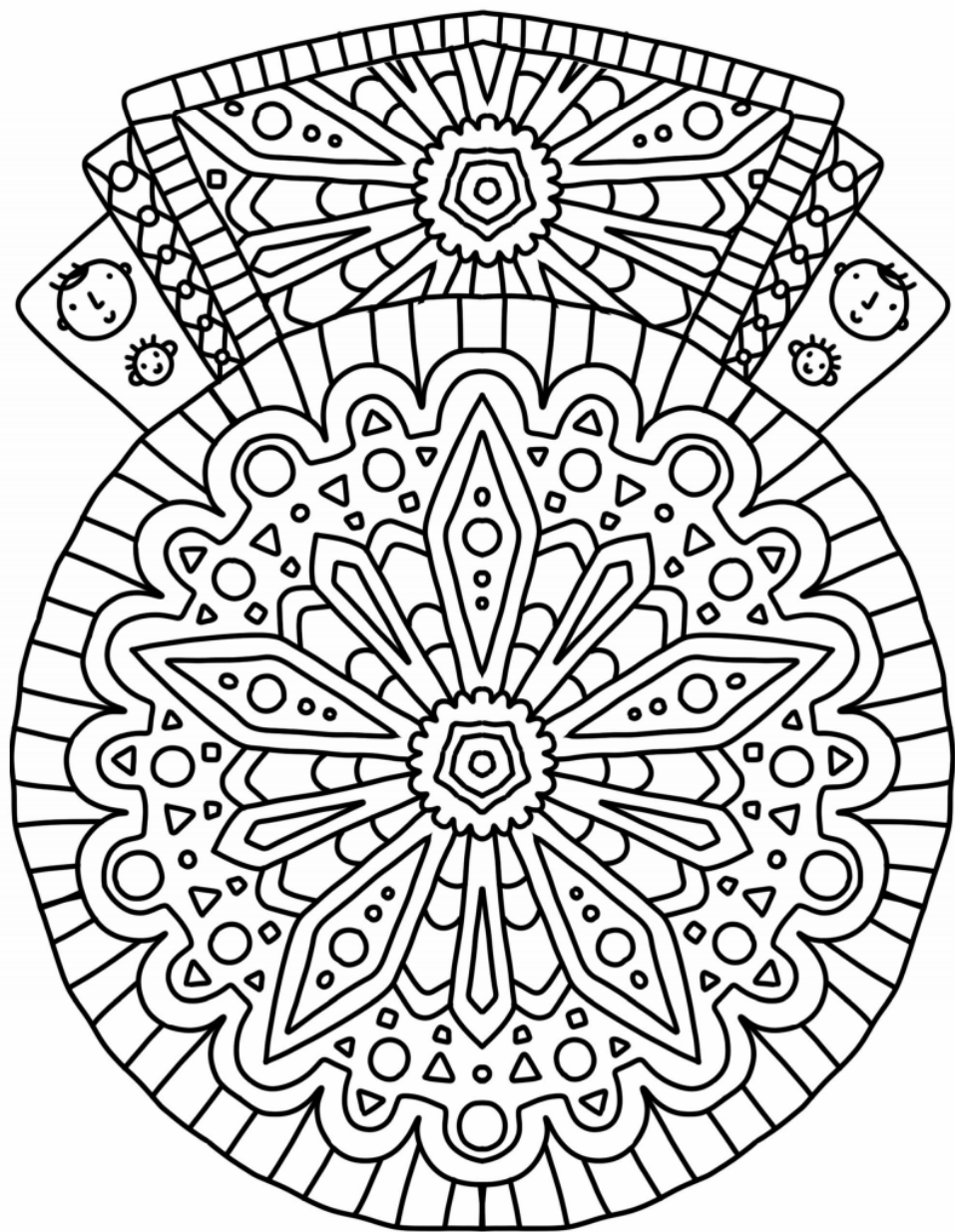
KINO DAN PRI POUKU PODALJŠANEGA BIVANJA

Včasih kar paše, da se po celotedenskem aktivnem tempu, ustavimo in umirimo. Zato smo se odločili, da teden otroka v OPB zaključimo z ogledom animiranega filma Skrivno življenje hišnih ljubljencev. Med filmom smo se zabavali in nasmejali. Pika na i so bile pa sveže pripravljene, slastne kokice.

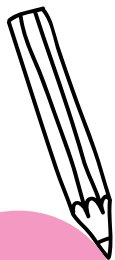
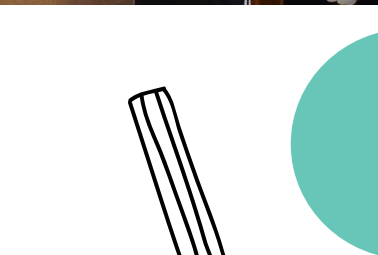
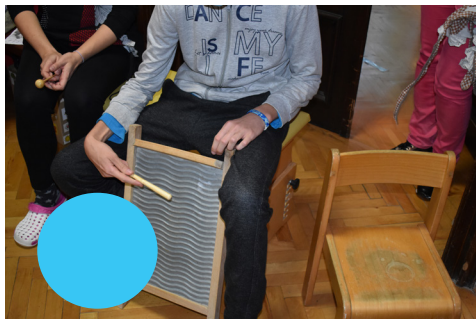
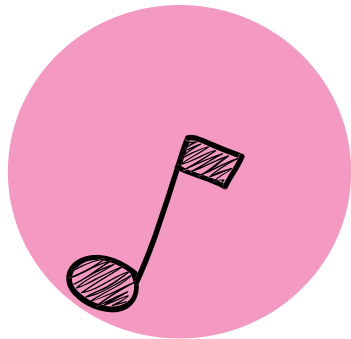
Lušno smo se imeli in se že veselimo naslednjega filmskega popoldneva v OPB.

UČITELJICA BARBARA Z UČENCI









Utrinki