

ŠAFRAN

školský cudzojazyčný časopis



Španielčina

Angličtina

Francúzština

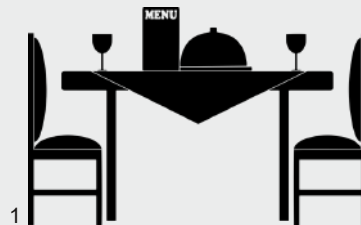
Ruština

a

Nemčina

ročník 2021/2022
II. vydanie





Členovia redakcie

Sophia Birknerová, 5.A

Andrea Stašková, 5.A

Kristína Magdová, 5.A

Stela Saloková, 5.A

Vanesa Pavlíková, 5.A

Anastasia Kopytko, 5.A

Nina Čeremšáková, 5.A

Jakub Jančík, 5.A

Tomáš Bošela, 5.C

Róbert Lovacký, 6.A

Marcos Štalmach, 6.B

Tibor Kadaňka, 6.B

Sára Sádecká, 7.A

Olívia Anna Šprochová, 7.A

Tamara Rohrböck, 7.A

Torsten Šebeň, 7.A

Sofia Pavlíková, 7.C

Arián Laurent Sopko, 7.C

Anna Džadžarová, 8.A

Ema Habinová, 8.A

Charlotte Balážová, 8.A

Nina Vasilčinová, 8.A

Mária Radvanská, 8.B

Tomáš Marcin, 8.B

Filip Miženko, 8.B

Lukáš Roba, 8.B

Martin Bortňák, 8.B

Timea Pavlovská, 8.C

Zoja Macejová, 9.A

Tobias Laubert, 9.A

Krištof Max Kandera, 9.A

Laura Janošková, 9.B

Róbert Gmitter, 9.B

Veronika Danišková,

Martina Blichárová, 9.C

Karin Spišáková, 9.C

Jakub Lazorčák, 9.C

Grafický dizajn

Mgr. Beáta Papugová

Vydáva

Základná škola, Kúpeľná 2

Prešov

www.zskuppo.sk

© 2022



Milí čitatelia,

v druhom tohtoročnom vydaní nášho jazykového časopisu ŠAFRAN sa budeme opäť venovať sviatočnej kuchyni. Tentokrát Vám predstavíme zahraničné jedlá pripravované hlavne v jarnom období aj veľkonočné špeciality.

V úvode Vám ponúkneme aj "ochutnávku" z kuchyne našich žiakov a učiteľov.

Dúfame, že Vás články inšpirujú k vareniu, pečeniu alebo aspoň ochutnáte tieto jedlá počas pobytu v zahraničí.

V závere Vám chceme popriať krásne veľkonočné sviatky a blížiace sa prázdniny!

Mgr. Beáta Papugová
šéfredaktorka časopisu

O B S A H

ŠPANIELSKY JAZYK 3
Zostavil Mgr. Peter Mašíka

ANGLICKÝ JAZYK 7
Zostavili Mgr. Lenka Kušnírová, PaedDr. Miroslava Chovancová

FRANCÚZSKY JAZYK 11
Zostavila Mgr. Beáta Papugová

RUSKÝ JAZYK 17
Zostavili Mgr. Kristína Urdová, Mgr. Martina Mikitová

NEMECKÝ JAZYK 28
Zostavili Mgr. Mária Popjaková, PaedDr. Marta Beňková

Pozn. red.: Obrázky a fotografie v časopise ŠAFRAN sú vytvorené žiakmi a učiteľmi ZŠ Kúpeľná 2 alebo sú prevzaté z internetových stránok (bližšie uvedených pri každom obrázku).

Zdroje:

obr. na titulke/zadná strana:

<https://pixabay.com/sk/photos/pr%26adbor-dekor%26acia-pozadie-jedlo-937806/>

obr. 1: <https://pixabay.com/sk/vectors/st%26b4l-a-stoli%268dky-ponuka-5761046/>

obr. 2: <https://pixabay.com/sk/photos/ploch%26a9-polo%26beenie-jedlo-dezert-2583213/>

1. Kde ste sa naučili variť?

- Variť ma naučili rodičia, lebo rád papám.

2. Na ktoré jedlo, ktoré sa Vám podarilo pripraviť, ste najviac hrdý?

- Je ich viacero. Kurčiatko s ryžou alebo zemiakovými plackami, zemiakové placky, citrónový kompót.

Podarili sa mi venčeky a veterníky.

3. Aké jedlo nemáte rád?

- Halušky s kapustou bez kapusty.

4. Kulinársky „fail“?

- Keď som piekol koláče, zhoreli v trúbe. Nezhorel dom. :D :D

5. Čo by ste chceli v budúcnosti uvariť?

- Nejaký krémový koláč.

6. Chceli by ste si otvoriť reštauráciu?

- Keby som mal dobré kuchárky a nebola by korona...



Ako malý som začal pomáhať mame pri pečení. Keď som mal sedem rokov upiekol som prvý koláč, a tak to všetko začalo.

Babke, dedkovi, bratovi... - no proste každému ☺ - som robil tortu k narodeninám alebo k meninám. Bavilo ma to až natoľko, že som začal piecť aj do školy, na karnevaly alebo len tak, pre radosť. Každý mi vravel, že im to veľmi chutí, tak som dostal aj objednávku od môjho spolužiaka na narodeninovú oslavu. A ako čas plynul, skúšal som ďalšie a ďalšie recepty. V jednom recepte sa mi podarilo zašpiniť celú kuchyňu, pretože keď som mixoval, nezatlačil som správne viečko a **prásk!** Všade bola rozprsknutá šľahačka.

Dnes som napríklad upiekol francúzsky dezert *Citrónové soufflé s čučoriedkami*. Je to jednoduchý recept. Dezert je na povrchu chrumkavý a vnútri jemný ako šľahačka.



Torsten Šebeň, 7.A

Comida de Semana Santa en España



Aquí os queremos presentar algunas comidas típicas españolas que se suelen comer durante la fiesta de Semana Santa.

Torrijas - pones pan de molde durante la noche en una mezcla de leche, azúcar y varias especias. Al día siguiente lo envuelves en un huevo y lo fríes. Cada región agrega su propio truco al marinar tostadas en vino, canela o miel, por ejemplo.



Conos - se untan con diferentes toppings o simplemente se espolvorean con una mezcla de azúcar y canela.

Sopa de Ajo Blanco - una sopa de pan rústica aderezada con rodajas de ajo, pimentón y jamón. Si eso no fuera suficiente para llamar su atención, también está cubierto con huevos escalfados en un caldo fragante de color rojo ladrillo. Es como un cuenco humeante de desayuno para la cena.



elaborado por Tomáš Marcin y Lukáš Roba 8.B.

En esta sopa de letras encuentra estas palabras:



Semana Santa Pisto Torrijas Cordero asado
 Tortillas Patatas Sopa de Ajo Buñuelos de viento
 Sancocho Hornazon Gastronomía Pescados

K	T	O	L	I	P	T	L	P	I	S	T	O	A	T	O
B	H	A	T	Y	A	U	Ñ	N	M	N	B	N	P	T	CH
H	P	S	U	I	T	I	H	D	J	F	U	I	N	I	O
O	T	A	Z	S	N	U	I	S	Ñ	G	U	E	M	U	C
R	O	L	Q	D	A	A	Í	U	A	H	I	Q	S	U	N
N	R	L	C	S	S	Í	R	R	T	V	Ó	W	I	M	A
A	R	I	A	F	A	M	D	T	E	M	U	U	S	P	S
Z	I	T	E	G	N	O	A	D	E	T	E	S	Y	U	A
O	J	R	R	H	A	N	S	A	Í	S	O	T	Ñ	E	E
Ñ	A	O	F	B	M	O	Y	S	Ó	P	O	A	A	A	T
A	S	T	D	V	E	R	R	P	A	T	A	T	A	S	L
T	R	J	H	L	S	T	Z	D	Y	Ñ	P	Ñ	U	U	L
N	M	H	U	J	H	S	E	I	Í	J	CH	R	G	H	T
S	N	Ñ	T	L	Ñ	A	J	P	E	S	C	A	D	O	S
A	U	T	R	L	J	G	H	F	D	S	A	T	R	E	W
B	E	E	CH	O	D	A	S	A	O	R	E	D	R	O	C

elaborado por Ema Habinová y Nina Vasilčinová 8.A.

Prueba pronunciar rápidamente estas trabalenguas:

TRES TRISTES TIGRES TRAGABAN TRIGO EN UN TRIGAL.

MI MAMÁ ME MIMA, Y YO MIMO A MI MAMÁ.

COMPADRE, NO COMPRO COCO, PORQUE POCO COCO COMO

POCO COCO COMPRO.

elaborado por Charlotte Balážová 8.A.



Marca las afirmaciones las cuales son verdaderas y falsas:



1. Es de mala educación usar su teléfono mientras come.
2. No debe recoger los platos sucios después de comer.
3. Podemos tener diferentes modales en la mesa en casa y diferentes cuando comemos afuera durante la cena.
4. Podemos hablar sobre cómo fue nuestro día.
5. ¿Deberías dejar la mesa limpia después de la cena?



elaborado por Mária Radvanská 8.B.

Un rato con unos chistes para los menores

-Mi amor, ¿qué me vas a dar para mi cumple?
 -¿Ves ese carro de allá?
 -Sí!
 -Bueno, una licuadora del mismo color

- MAMÁ, MAMÁ, ¿DE DÓNDE VENIMOS?
 - HIJO, EL HOMBRE DESCENDE DE ADÁN Y EVA.
 - PERO PAPÁ ME DIJO QUE EL HOMBRE DESCENDE DEL MONO.
 - UNA COSA ES LA FAMILIA DE TU PADRE Y OTRA LA MÍA.

Llegan a una casa, para el Censo y preguntan:
 - ¿Su nombre?
 - Adan
 - ¿El de su esposa?
 - Eva
 - ¡Increíble! Por casualidad, ¿La serpiente también vive aquí?
 - Sí un momento, ¡¡SUEGRAAA la buscan!!

- ¿Cuál es el colmo de Aladino?. - Tener mal genio.
- ¿Qué es un burro?. - Un caballo que no quiso estudiar.
- ¿Cuál es el colmo de un policia?. - Tener dos esposas.
- ¿Cómo se dice pañuelo en japonés?. - Sacamoko.
- ¿Qué le dice un pato a otro pato?. - Vamos empatados.
- ¿A dónde van las pulgas cuando se mueren?. - Al pulgatorio.
- ¿Qué le dijo la nariz al dedo?. - ¡Deja de meterte conmigo!.



- Papá, papá, en la escuela te dicen el gallo. - Y Kikiriquihaga.
- ¿Qué le dijo el 0 al 8?. - Me gusta tu cinturón.
- ¿Cuál es el colmo de un ladrón?. - Llamarse Esteban Dido.
- ¿Cuál es el baile favorito del tomate?. - La salsa.
- ¿Qué hace una vaca pensando?. - Hace leche concentrada.

elaborado por Timea Pavlovská 8.C.

Adivina estas adivinanzas:

1. Después de haberme molido,
agua hirviendo echan en mí.
La gente me bebe mucho
cuando no quiere dormir.



2. Somos blancos, larguiruchos,
nos fríen en las verbenas,
dorados y calentitos.



3. Tengo capa sobre capa;
si me las quieren quitar
nadie de llorar se escapa.

Soluciones: 1. el café 2. los churros 3. la cebolla

elaborado por Martin Bortňák y Filip Miženko 8.B.

<https://www.tandemmadrid.com/event/best-torrijas-madrid/>
<https://www.receptynaobed.sk/sisky-pecene-v-rure/>
[https://comidaspanolas.com/receta-de-ajoblanco/](https://comidasspanolas.com/receta-de-ajoblanco/)
<https://frasesparami.com/chistes/>



FOOD IDIOMS

1/ Match idioms with their meaning. Use the dictionary.

IDIOM



1) THE APPLE OF SOMEONE'S EYES



2) FULL OF BEANS



3) GO/ TURN AS RED AS A BEETROOT



4) A PIECE OF CAKE



5) CRY OVER SPILLED/SPILT MILK



6) USE YOUR NOODLE



7) A HARD NUT TO CRACK

MEANING

A) get upset over something that has happened and cannot be changed

B) to have a red face because you are embarrassed

C) a problem that is very difficult to solve or a person who is very difficult to understand

D) the person who someone loves most and is very proud of

E) to use your brain

F) to have a lot of energy and enthusiasm

G) something that is very easy to do

Answers: ID 2F 3B 4G 5A 6E 7C

2/ Put idioms from ex. 1 in sentences in the correct form (tense).

- a) Come on, Ben, I know you can figure it out.!
- b) It's a waste of time You just have to move on.
- c) Baby Sara is definitely her father's
- d) The English test was I got A.
- e) When teacher asked me a question in front of the whole class I
- f) Climbing Mount Everest is
- g) I've never known anyone be so before the breakfast.

Answers: a) Use your brain! b) crying over spilled milk c) the apple of her father's eye d) a piece of cake e) went as red as a beetroot f) a hard nut to crack g) full of beans

Zdroj obrázkov: www.pixabay.com

Internetové slovníky: www.dictionary.cambridge.org, www.idioms.thefreedictionary.com

Pripravila: PaedDr. Miroslava Chovancová



AT THE RESTAURANT

1/ Complete the dialogue. Use these words:

RICE, BRING, MENU, CHIPS, DRINK, APPETITE, SOUP, MILKSHAKE

W (waiter): Good afternoon, welcome to our restaurant.

C1 (customer 1): Good afternoon!

C2 (customer 2): Hello! Thanks!

W: Here is your

C2: Thank you.

W: Do you want anything to

C1: Can I have a bottle of coke, please?

W: Yes, of course. And you?

C2: I would like to have a, please.

W: OK. I will be right back with your drinks.

C1: Thank you.



2 minutes later

W: Here you are.

C2: Thank you.

W: Anything else?

C2: Yes. Can I have some vegetable, please?

W: Yes, I'll bring it.

C2: I'd like to have some with chicken wings, please.

C1: I want to have a big cheeseburger, please.

W: Anything else?

C1: Can we have some chips?

W: I'm sorry, we have run out of But you can taste our desserts.

C1: Oh, I would like to have some ice-cream. What flavours of ice-cream can you offer?

C2: Look! They have a lemon ice-cream, it's your favourite.

C1: Yummy! And you will have a piece of brownie, am I right?

C2: Yes, you are. I think that's all.

W: OK. I will everything in 10 minutes.

10 minutes later

W: Bon

C1, C2: Thank you.



Zdroj obrázkov: www.pixabay.com

Pripravili: Linda Kožušková, Nikola Olejníková, Salome Ovsáková (6.B)

EASTER FOOD



1/ Read the text about Easter in Slovakia.



Zdroj: archív autora

Easter is the most important holiday of the year for Christians. As with other holidays, traditions are observed throughout Easter. There are many traditions associated with food during Easter. In each region of Slovakia people prepare different meals. Here in the East, in our family, after a forty-day fast, after the consecration of food, we enjoy

the following meals: **Slovak egg cheese (hrudka, syrek), a yeast white cake (paska), ham, sausages, beetroot, horseradish and eggs.** Every year, mom bakes various cakes, with which we then offer neighbours and friends. On Sunday, my whole family spend lunch together. We will always enjoy Easter also thanks to these excellent meals.



Barbora Kostrábová (9.B)

EASTER	Veľká noc
CHRISTIAN	kresťan
FAST	pôst
CONSECRATION	posvätenie
OBSERVE	dodržiavať
YEAST	kvasnice, kysnutý
BEETROOT	cvikla, červená repa
HORSERADISH	chren

Pripravila: Veronika Bábiková (9.B)



2/ Use the Internet and read following recipes:

link1: <https://www.recipetineats.com/hot-cross-buns-recipe/>

link 2: <https://www.thespruceeats.com/slovak-egg-cheese-recipe-for-easter-1137379>

HOT CROSS BUNS	SLOVAK EGG CHEESE
 <p>Zdroj: www.pixabay.com</p>	 <p>Zdroj: https://inspiracie.s3.amazonaws.com/recipe-images/82f5ca013df06ede4757b1de5928e7ad42f41b1b85a8a50b0d6c7c44f5674e8.jpg</p>
<p><i>Ingredients:</i></p>	<p><i>Ingredients:</i></p>

3/ Put following ingredients into the correct column/recipe above. We can use some ingredients in both recipes.

ORANGE SULTANAS BUTTER YEAST CINNAMON
 ALL SPICE SALT MILK FLOUR SUGAR EGGS

4/ Let's discuss!

- * Do you like Easter? Why? Why not?
- * How do you celebrate Easter in your country? Do you decorate Easter eggs? Do you throw water on girls / boys?
- * Are there any unusual traditions in your family?
- * What special food is there in your family?



Zdroj obrázka: www.pixabay.com
 Pripravila: Veronika Bábiková (9.B)

Les Pâques

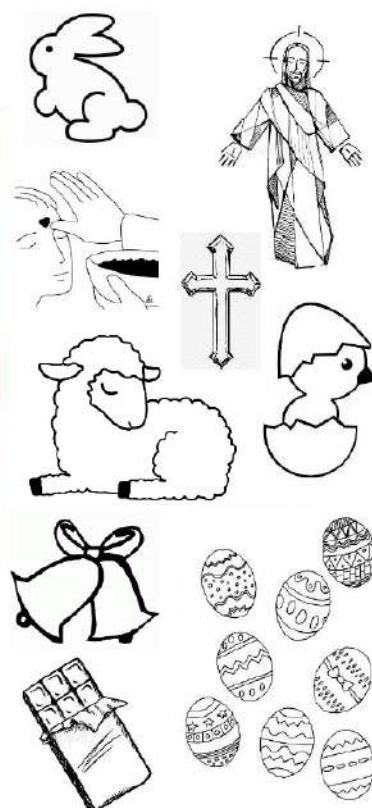


Pour les chrétiens c'est la fête de la résurrection du Christ. C'est au printemps, au mois d'avril. Les enfants cherchent dans les jardins ou dans la maison les oeufs en chocolat que les parents ont cachés.

Symboles de Pâques

V
O
C
A
B
U
L
A
I
R
E

l'agneau	jahňa
le lapin	zajac
le poussin	kurča
les oeufs	vajcia
le chocolat	čokoláda
le croix	kríž
la résurrection	zmŕtvychvstanie
le carême	pôst
les cloches	zvony



Images: <https://www.google.com/>

Avant Pâques s'écoulent quarante jours qui sont appelés « **Carême** », une période qui s'étend du lendemain de *mardi gras – le mercredi des cendres – au dimanche pascal. Ces quarante jours, qui représentent les quarante jours de Jésus dans le désert de Judée, sont traditionnellement consacrés à la prière et au partage. La semaine avant le dimanche de Pâques est appelée « **semaine sainte** », et débute par le dimanche des Rameaux. Le Jeudi Saint représente le dernier repas du Christ avec ses apôtres – la Cène – tandis que le Vendredi Saint est celui de la « Passion du Christ », sa crucifixion.

**Le Mardi Gras - Il est fêté le dernier jour du carnaval précédant la cêreme. Les enfants et, parfois les adultes, se déguisent de façon bizzare ou rigolote. Les carnivals: le plus célèbre des carnivals est celui de Nice, en février.*

L'agneau pascal

Lors du repas de Pâques, il est d'usage de déguster de l'agneau. L'agneau est traditionnellement consommé lors de la fête juive, en souvenir de l'agneau sacrifié avant l'exil d'Égypte, afin de protéger les premiers nés Hébreux de la dixième plaie d'Égypte. Mais, il fait également référence à Jésus qui s'est sacrifié pour racheter le péché des Hommes.

L'agneau est considéré comme un **symbole de pureté et de justice**.

Source d'un texte: <https://teteamodeler.ouest-france.fr/culture/fetes/agneau-paques.asp>



Image: <https://www.google.com/>

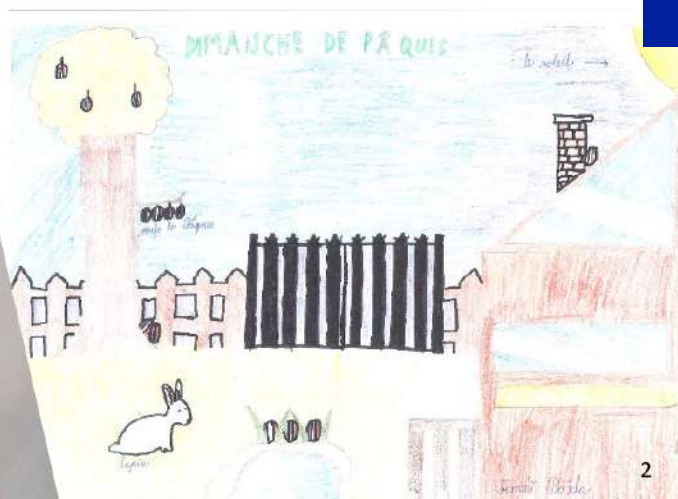


Image 1: „Les Pâques“ - Stela Saloková, 5.A

Image 2: „Mes Pâques“ Tomáš Bošela, 5.C

La quiche lorraine

La véritable recette traditionnelle de la quiche lorraine, c'est une belle pâte pur beurre, des œufs, de la crème, du lard fumé mais pas de fromage. C'est facile!

L'appellation quiche lorraine viendrait de l'un des dialectes germaniques parlés en Lorraine. À l'origine, la quiche se mangeait dans les campagnes.

La quiche lorraine est aujourd'hui partout, chez les boulangers-pâtisseries, les charcutiers-traiteurs, les restaurateurs, dans les rayons frais de nos commerces d'alimentation. Elle est connue de tous, même à l'étranger, où elle est perçue comme une spécialité emblématique de la culture culinaire française.






Voici cette recette :

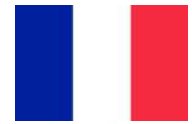
Préparation:

1. préchauffer le four à 200°C, dans un plat à tarte, mettre la pâte, hacher le fromage
2. couper en morceaux les lardons et l'oignon et les faire cuire avec le beurre, laisser refroidir
3. dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et le fromage, saler et poivrer
4. verser d'abord les lardons et l'oignon sur la pâte puis la préparation, tout doucement
5. pour finir - laisser cuire au four pendant 40 à 50 minutes (selon le four)

Sources :

- <https://www.myparisiankitchen.com/origine-et-histoire-de-la-quiche-lorraine/>
- <https://www.geo.fr/histoire/dou-est-venit-la-quiche-lorraine-plat-traditionnel-francais-207820>
- <https://www.historia.fr/gastronomie/la-quiche-lorraine>
- <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/311624-quiche-facile>

	Oeuf	2
	Lardon	200 g
	Oignon	½
	Sel	
	Pâte brisée	1
	Crème fraîche	200 ml
	Gruyère râpé	100 g
	Beurre	1 c à s
	Poivre	



La bouillabaisse

Emblématique de la cuisine méditerranéenne, ce plat traditionnel ancré dans le patrimoine gastronomique.

Issue de la Grèce antique, la bouillabaisse apparaît en même temps que la fondation de Marseille, au VII^e siècle avant J.-C. Il désigne classiquement un bouillon, dans lequel on ajoute tous les restes et les poissons invendus par les pêcheurs. Une légende lie également ce plat à la mythologie romaine.

Aujourd'hui, les visiteurs de Marseille peuvent déguster cette soupe, préparée avec des poissons cuits dans l'eau ou le vin blanc, relevée d'ail, d'huile d'olive ou de safran. L'authentique bouillabaisse se doit d'être réalisée avec au moins 5 ou 6 poissons différents. En général, on privilégie la baudroie (lotte), le saint-pierre, la galinette, le congre, la vive et la rascasse.

auteurs: Vanesa Pavlíková, 5.A

Sofia Pavlíková, 7.C



1



2

Le Cassoulet

Selon la légende, le cassoulet serait originaire de la ville de Castelnaudary, et aurait été inventé pendant la guerre de Cent Ans. En effet, pendant le siège de la ville, les assiégés auraient réuni tous les vivres disponibles pour confectionner un ragoût. Ce ragoût les aurait tellement revigorés, qu'ils auraient réussi à chasser les anglais et libérer la ville.

Le cassoulet ne se présentait pas sous sa forme actuelle. Les haricots, originaires d'Amérique du Sud, n'ont été introduits en Europe qu'au XVI^e siècle. Le cassoulet se composait donc de fèves. Ce plat avait la particularité de pouvoir être préparé par des familles paysannes, puisqu'on y mettait les restes des viandes disponibles.

Le cassoulet tient son nom du récipient dans lequel il était confectionné : la cassole.

Image 1: <https://pixabay.com/photos/bouillabaisse-french-fish-soup-french-1603961/>

Image 2: <https://www.biggreenegg.eu/it/inspiration/ricette/cassoulet>

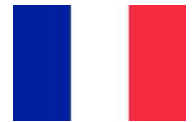
Sources d'un texte:

<https://www.edelices.com/medias/quelle-est-la-vraie-capitale-du-cassoulet>

<https://www.cuisineactuelle.fr/culture-food/idees-de-menus/idees-de-repas/bouillabaisse-les-origines-et-la-recipe-traditionnelle-de-cette-mythique-soupe-de-poissons-187946>

<https://www.marseille-tourisme.com/decouvrez-marseille/specialites-culinaires-marseillaises/la-bouillabaisse/>

<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/tradition-origine-bouillabaisse-marseille-5311/>



Colorie chaque mot qui appartient dans la même catégorie en couleur proposée:

Animaux = rouge Christianisme/Religion = bleu Manger = vert Couleurs = jaune

Animals	Christianism/Religion	Eating	Colors		
Oiseau	Rose	Orange	Blanc	Chocolat	Bleu
Lapin	Croix	Fête chrétienne	Fête religieuse	Jaune	Agneau
Oeufs	Gâteaux	Violet	Résurrection	Poule	Jambon
Poussin	Vert	Fromage	Rouge	Pâques	Carême

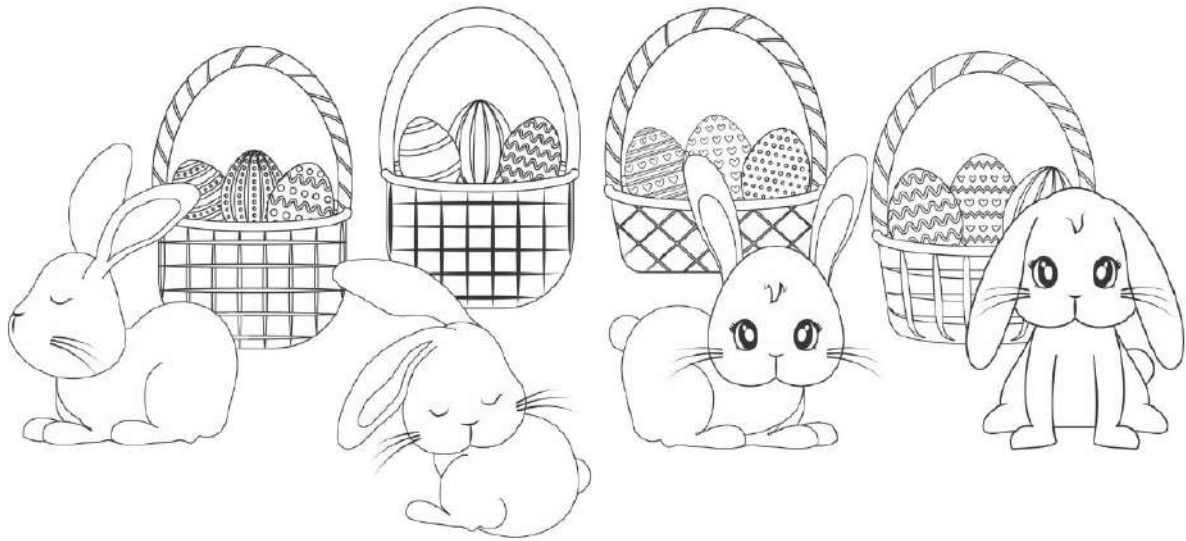
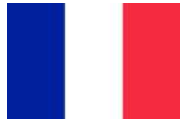
Associe (mot+image):

Créés par <http://learningapps.org/>

Complète ces mots:

P__**Q**__**ES** --- **L**__**PIN** --- **PAN**__**ER** --- __**GNE**__**U**
C__**O**__**HES** --- **OEU**__**S** --- **PRI**__**T**__**M**__**S** --- **CROI**__

Écris un nombre (chiffre): Il y a 4 paniers, petits lapins et oeufs. Puis colorie:

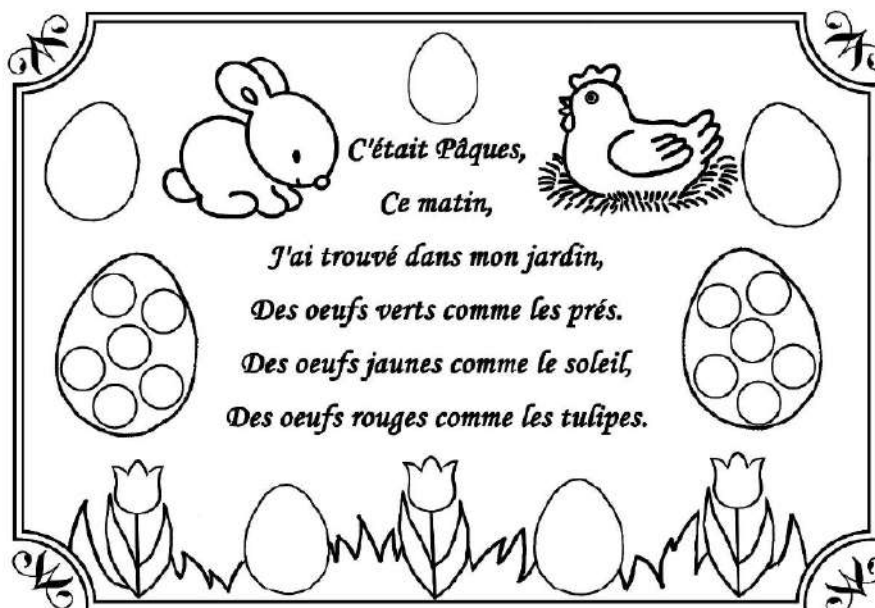


Source: <https://www.unmaxàidees.com/jeux-et-jouets/coloriages-jeux-et-jouets/coloriage-de-paques-coloriages-de-paques-a-imprimer-pour-dessiner-dessiner-et-colorier-paques/>

Complète une phrase:

- Pour les chrétiens les Pâques sont une fête de la du Christ
- est considéré comme un symbole de pureté et de justice.
- Les enfants cherchent dans les ou dans la les oeufs en chocolat que les parents ont cachés.
- La est la soupe méditerranéenne et connue à Marseille.

Apprends par coeur:



<http://nounoudunord.centerblog.net/>

– Что же самое главное в Масленице? –



Но, конечно, блины! Без них нет и Масленицы.

М а с л е н и ц а – это древний праздник проводов зимы и встречи весны. Её празднуют в конце февраля – начале марта.

Масленица продолжалась когда-то неделю. Всю неделю пекли блины, которые были символом весны, потому что по своей форме они похожи на весеннее солнышко. По улицам в расписных санях возили Масленицу. В сани обычно запрягали 10 лошадей. На каждой лошади сидел всадник с метлой в руках. Мётлами выметали, выгоняли зиму. В конце недели, в воскресенье, Масленицу – чучело из соломы – сжигали на костре.



Автор: Sophia Birknerová 5. A

В настоящее время в городах люди собираются в парках, катаются на русских тройках, на каруселях, едят блины и пьют чай из самоваров с баранками, печеньем и пирожками.

(Источник: И. И. Жабоклицкая: Российские праздники)

Блины на Масленицу пекут каждый день...

- 1 день – блиница
- 2 день – блины
- 3 день – блинцы
- 4 день – блинчики
- 5 день – блинки
- 6 день – блиночки
- 7 день – царские блины



Автор: Andrea Stašková, 5. A

Русские говорят: *«Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор».*

Вы умеете готовить блины?



Давайте, попробуем!

Блины для Масленицы

Блины городские | Блины с зеленым луком | Пошехонские блинчатые трубочки | Шотландские блины | Блины с салатом из сельди



Ингредиенты

- Мука пшеничная — 100 г
- Яйцо — 1 шт.
- Кефир — 150 г
- Сливочное масло — 20 г
- Сметана — 50 г
- Соль, сахар *по вкусу*
- Сода *на кончике ножа*

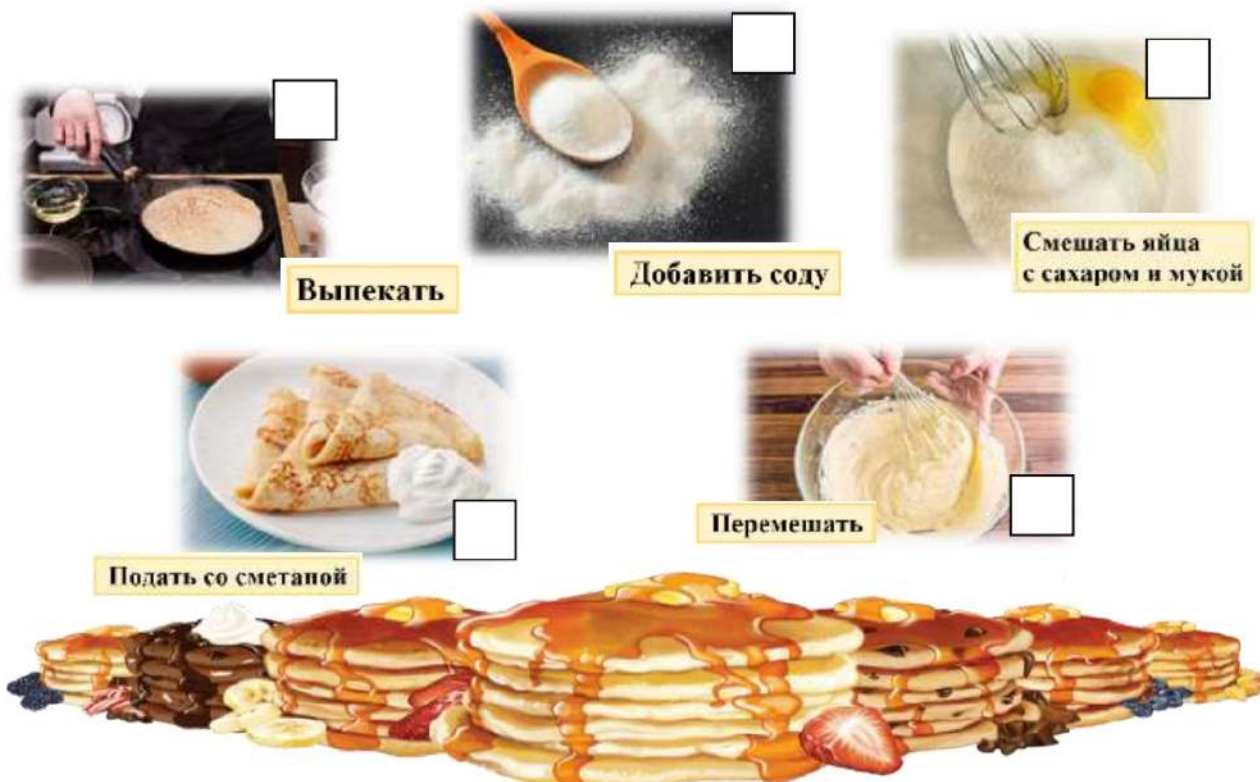
Способ приготовления

- 1 Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и кефир
- 2 Перемешать до консистенции сливок, влить растительное масло и добавить соду
- 3 Тесто перемешать и выпекать тонким слоем на смазанной, хорошо разогретой сковороде
- 4 Зажаренные с двух сторон блины смочить в сливочном масле и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной. Можно фаршировать.

Источник: www.gotovim.ru

РИА НОВОСТИ © 2011 www.rian.ru

Задание: Проверяем, как вы запомнили рецепт. Расставьте действия в правильном порядке 1 – 5.



Выпекать

Добавить соду

Смешать яйца с сахаром и мукой

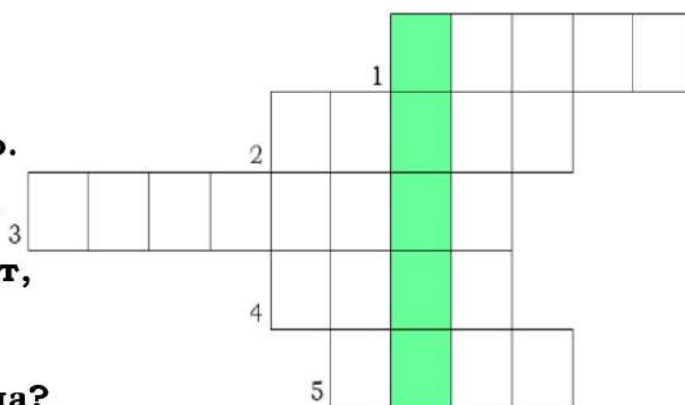
Перемешать

Подать со сметаной



Задание: *Реши кроссворд.*

1. Переведите слово „banán“
2. Типичное пасхальное блюдо.
3. Переведите слово „sviatok“-
4. Если мы хотим что-то купить, на надо узнать товара.
5. Что можно поймать из пруда?



Автор: Martina Vlichárová, 9.C

Задание: *Соедините часть А с частью Б, чтобы получились словосочетания.*

1. плитка
2. пакет
3. миска
4. бутылка
5. коробка
6. тарелка
7. банка
8. ломтик
9. буханка
10. кусок
11. чашка

- А. торта
- Б. чая
- В. хлеба
- Д. сока
- Е. сыра
- Ё. молока
- Ж. шоколада
- З. конфет
- И. супа
- Й. салата
- К. консервов

ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА



Кулич – это блюдо из теста с изюмом и сухофруктами, политое сверху белой глазурью.



Кутья – это блюдо из риса, пшеницы или ячменя, в которое добавляют мёд и сухофрукты. Её едят на родительскую субботу и поминки.



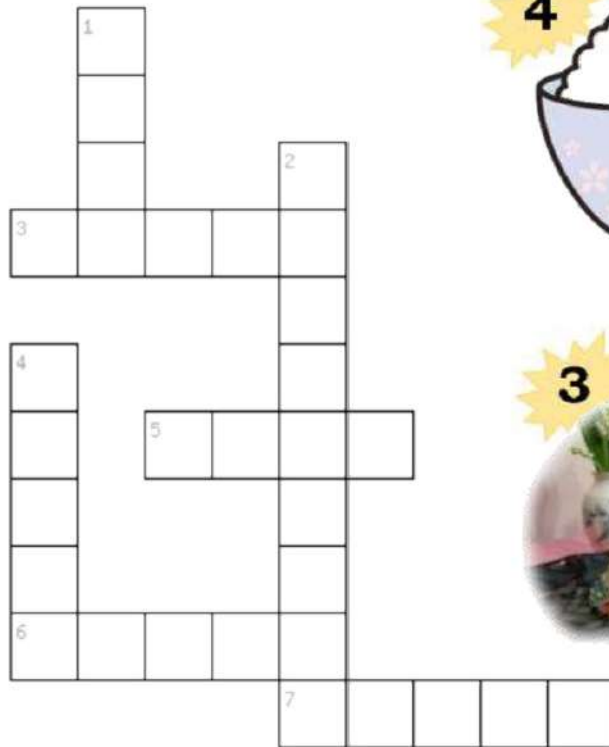
Пасха – это блюдо из творога и молочных продуктов, которое употребляют в первый день праздника Пасхи.



Автор: Kristina Magdová, 5.A

















РАЗГАДАЙТЕ КРОССВОРД





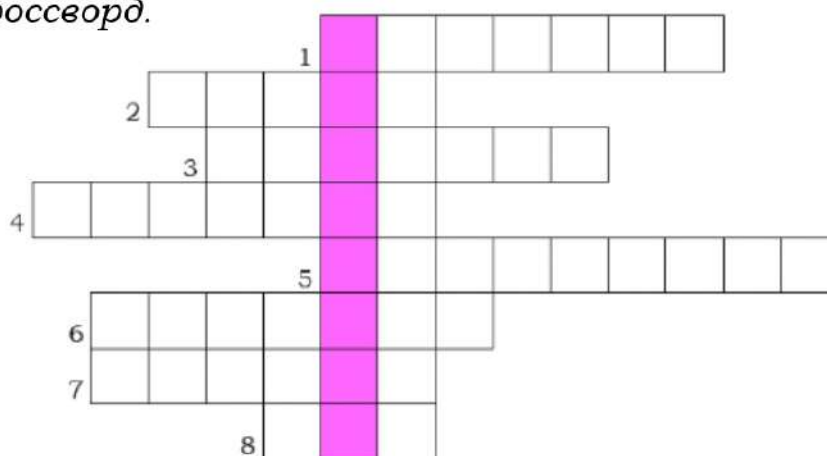
Задание: *Реши sudoku.*

Источник картинок: Интернет

Задание: *Реши кроссворд.*

1. paradajka
2. omeleta
3. klobása
4. sušienka
5. zmrzlina
6. kotleta
7. malina
8. ryža



Автор: Karin Spišáková, 9.C



Задание: Помоги зайчику найти пасхальные яйца.



Источник картинок: Интернет

Задание: Отгадайте загадки.



Автор: Zoja Macejová, Tobias Laubert, 9. A

Задание: Дополните слова



макароны, лук, груши, багет, мясо, рогалики, широжное, виноград, торт, сосиски, сок, капуста, булки, сыр, кофе, пироги, халва, перец, лимоны, масло, икра, вино, помидоры, печенье, брокколи, колбаса, батон, шоколад, яблоки, компот, свёкла, хлеб, конфеты, яйца, чай, морковь, минеральная вода, персики, картофель, огурцы, апельсины, сливы



Источник картинок: Интернет

Задание: Буквы в словах немножко перемешали, правильно составьте слова из букв.

ЕМПЕЛЬИН

ЩБОР



ОЯНАСЛК

ЛНБЫИ

ИЩ

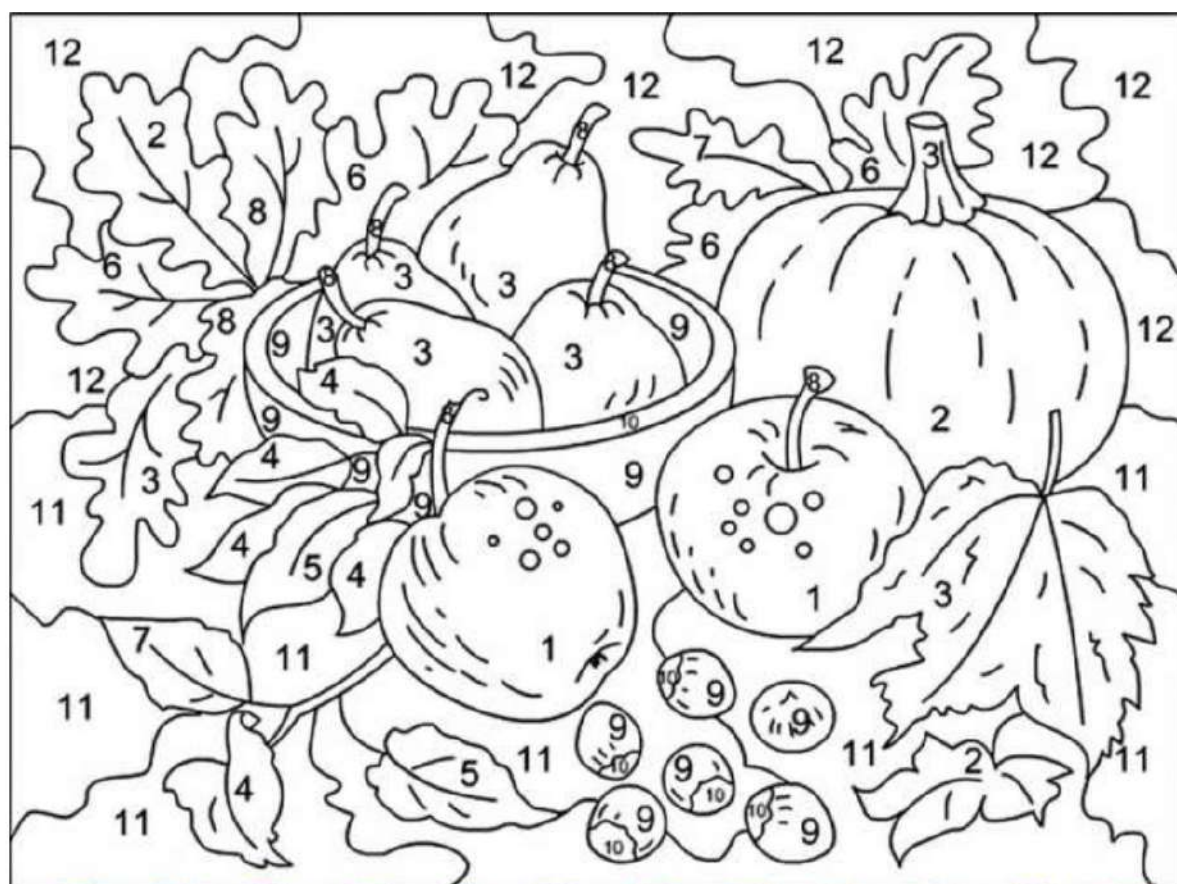
РПОИГИ

ШКОРАК

ЙЦОЯ

Автор: Krištof Max Kandra 9. A

Задание: Раскрасьте картинку.





Задание: Отгадайте загадки:

Я длинный и зелёный,
вкусен я солёный.
Вкусен и сырой.
Кто же я такой?



Круглое, румяное,
Я расту на ветке.
Любят меня
взрослые и
маленькие детки.

Красна девица сидит в
темнице, а коса на
улице



Семьдесят
одежек и все
без застёжек.



Сидит дед во сто шуб
одет. Кто его
раздевает, тот слёзы
проливает.

Шутки

Вегетарианец — это когда ты не ешь животных, но отбираешь у них еду.

Самый лучший телевизор — микроволновка. Без рекламы и показывает только еду.

Я бы хотел выращивать еду сам, но нигде не могу найти в продаже семена бекона.

Первый день диеты. Я избавился от всей вредной еды в холодильнике. Это было очень вкусно.



У Ч Е Н И К И – К У Л И Н А Р Ы

Jakub Jančík (5. A) приготовил САЛАТ ИЗ КАРТОШКИ И ЖАРЕНЬЙ ШНИЦЕЛЬ.



Anastasia Kopytko (5.A) приготовила ОМЛЕТ.

Nina Čeremšáková (5.A) приготовила БОРЩ.

Torsten Šebeň (7.A) приготовил ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ.





OSTERN

Ostern ist einer der beliebtesten Feiertage in Deutschland. Die beliebteste Attraktion zu Ostern ist der Osterhase. Der Hase versteckt traditionell Eier im Garten und die Kinder kommen heraus, um sie zu finden. Osterfeuer gehören zu den häufigsten Osterbräuchen in Deutschland. Dorfbewohner, Nachbarn und Freunde versammeln sich traditionell um diese Feuer, die normalerweise am Samstag vor Ostern brennen. Auch in Deutschland ist ein Umzug mit Hunderten von Pferden Brauch.

Die Hauptfigur der Prozession ist der Krieger Saint George, der auf einem weißen Pferd reitet und in einen roten Umhang gekleidet ist. Die Frauen tragen traditionelle bayerische Kleidung. Diese Tradition reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück.



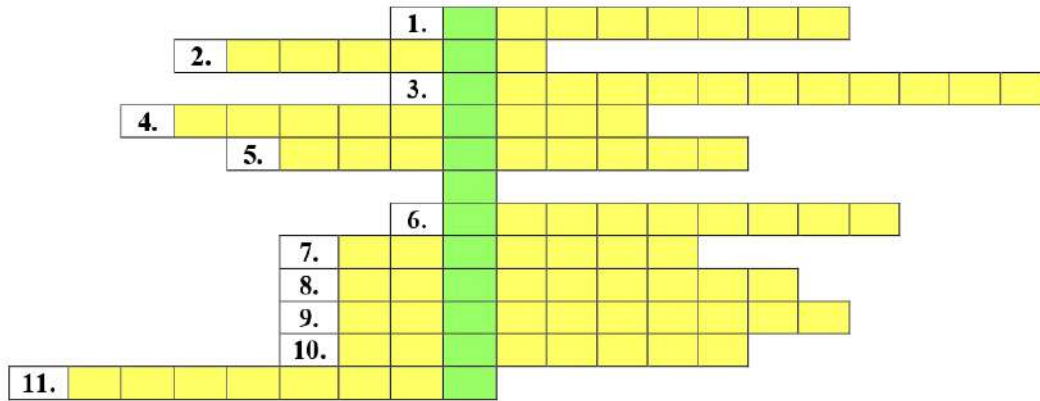
Róbert Gmitter, IX.B

Quelle:

- 1) <https://images.ctfassets.net/cghwtxou0txh/2XTUVThatqk5HR0A7r2JNT/129d87898a561bf64470716e32ec215c/ostern-dossier.jpg>
- 2) https://s1.lzoom.me/big0/236/Religion_Horses_Warriors_Dragons_Saint_George_533508_758x1024.jpg
- 3) <https://i.pinimg.com/originals/65/9c/e1/659ce1c96a09ba1b68942775b80f8583.jpg>
- 4) https://www.tip-berlin.de/wp-content/uploads/02_ostern.jpg



LÖS DAS RÄTSEL!



1. jar 2. Veľká noc 3. veľkonočné zvyky 4. veľkonočný zajac 5. veľkonočné vajíčka 6. veľkonočný baránok 7. pôst 8. veľkonočné upratovanie 9. ukrižovanie 10. veľkonočný týždeň 11. kresťania

Lösung:

Arián Laurent Sopko, VII.C

KREUTZWORTRÄTSEL

Findest du hier 14 Wörter? Suche!

Schinken, **W**urst, **B**utter, **K**äse, **K**irche, **W**eihe, **K**örbchen, **O**sterrute, **W**asser, **L**amm, **W**idder, **K**alb, **P**ute

O	S	T	E	R	R	U	I	E
E	D	H	L	T	E	X	J	W
H	L	R	E	S	S	A	S	P
C	A	C	K	A	L	B	I	U
R	M	W	E	I	H	E	K	T
I	M	U	A	B	I	F	D	E
K	Ö	R	B	C	H	E	N	I
A	X	S	K	Ä	S	E	R	Z
B	U	T	T	E	R	L	I	S
S	C	H	I	N	K	E	N	T
W	I	D	D	E	R	D	R	L

Jakub Lazorčák, IX.C



Wir kochen

Schreibt das richtige Wort unter die Bilder!

backen (piecť koláč), grillen (grilovať), braten (piecť mäso), kochen (variť), mischen (miešať), brechen (rozbiť, napr. vajičko), hacken (nasekať), reiben (strúhať), kneten (miesiť cesto)



Anna Džáčarová, VIII.A

Quelle:

- 1) <https://www.mall.sk/i/49627807/550/550>
- 2) <https://mojdom.zoznam.sk/wp-content/uploads/2020/01/1983629.jpg>
- 3) https://img.aktuality.sk/foto/OTIweDUxOC9zbWFYdC9pbWc=/wxhgxpB2TEfRQcUQdPsmzw.jpg?st=3E5jwOciJ3hzMaPmJDyImSQXm_Z5uRyNUf1hJLTnYlg&ts=1505990578&e=0
- 4) <https://urobsisam.zoznam.sk/wp-content/uploads/2022/01/iStock-1365026364.jpg>
- 5) <https://tojenapad.dobrenoviny.sk/wp-content/uploads/2021/09/maso00.jpg>
- 6) https://www.sweet-family.sk/fileadmin/_processed_/b/5/csm_rozbiwanie-vajicka-na-pripravu-receptu_0479b2b03d.jpg
- 7) https://tesco.sk/img/content_platform_sk/article/December/sized/757x426-72-fffff/best-way-veggie-cook.jpg
- 8) <https://www.trnavskyhlas.sk/clanky/varenie-220115.jpg>
- 9) https://urobsisam.zoznam.sk/wp-content/uploads/images/fotogaleria/fotogalerie/navody_fotogaleria/vyroba_peelingoveho_mydla_fotoalbum/01-jana-big-image.jpg



Eine Kartoffelsuppe kochen

Du brauchst:



Karotten



Kartoffeln



Zwiebel



Lauch



Öl



1,5 l
Gemüsefond



Pfeffer
Salz



Topf

Schreibe den Vorgang auf!

Verwende die Wortgruppen unter den Bildern!

Schreibe im Imperativ (in der Befehlsform)!

So wird es gemacht:



Gemüse mit Wasser waschen und mit einem Schäler schälen



Karotten und Lauch in dünne Scheiben schneiden – Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden



Öl in einen Topf geben – Gemüse darin anschwitzen – mit dem Gemüsefond aufgießen



20 Min auf mittlerer Hitze
köcheln lassen – immer
wieder umrühren

mit Salz und Pfeffer würzen

Suppe auf einem Teller
anrichten

Marcos Štalmach, VI.B

Quelle:
<https://de.islcollective.com/>

Unterm Baum im grünen Gras

Unterm Baum im grünen Gras,
sitzt ein kleiner Osterhas.
Putzt den Bart und spitzt das Ohr,
macht ein Männchen, guckt hervor.
Springt dann fort mit einem Satz –
und ein kleiner, frecher Spatz
schaut jetzt nach, was denn dort sei.
Und was ist's? Ein Osterei!
(Volksgut)



Arián Laurent Sopko, VII.C

Quelle:
1) www.das-osterportal.de
2) <https://nieuwspaal.nl/wp-content/uploads/dierenactivisten-eisen-verbod-op-paashaas.jpg>

