

V. évfolyam II.szám

2011/2012-es tanév /február/

Hunyadi Krónika

Téli Kiadás



**A Hunyadi Mátyás Általános és Magyar – Angol Két Tanítási Nyelvű Iskola,
Egységes Pedagógiai Szakszolgálat iskolaújságja**

Iskolai ünnepeink

Karácsonyi ünnepség

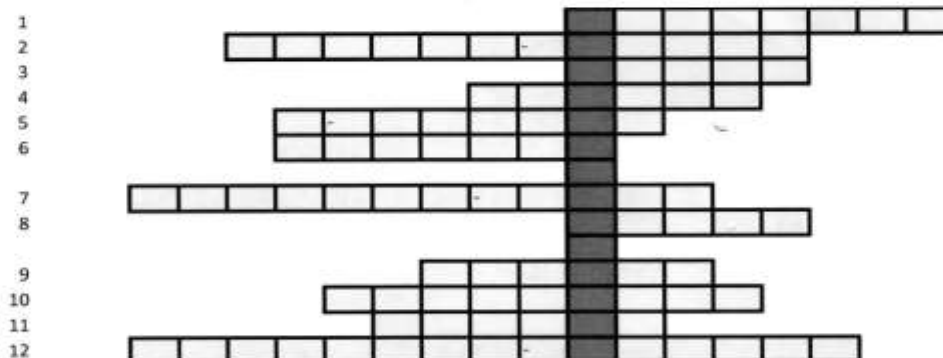
A téli szünet előtt iskolánkban karácsonyi ünnepségre is sor került. A dalokból és az angol nyelvű bethlehemes játékból álló kis műsorszámot az 5.a és 5.b osztály tanulói adták elő, Vargáné Egyed Ildikó és Waldeck Nóra tanárnő felkészítésével.

Christmas Party

Immár hagyományosnak mondható, hogy karácsony közeledtével iskolánk két tanítási nyelvű osztályai angol nyelvű produkcióval lépik meg szüleiket, hozzátartozóikat. Köszönhetően a nagy érdeklődésnek, ezt két egymást követő napon rendeztük meg. A színvonalas produkciók között dalok, jelenetek és egy gyönyörű angol keringő szerepelt a 8. – os tanulók előadásában.



Keresztrejtvény



- 1; A 8. és 12. tanév végén történik.
- 2; Jelenleg az USA elnöke.
- 3; Ez egy duett együttes, az egyik leghíresebb számuk a Party Rock.
- 4; Itt csak igazi mai sláger megy.
- 5; Ezt nyerte meg karácsony előtt Kocsis Tibor.
- 6; Közeledő ünnep.
- 7; Ősszel ezt a túrát rendezi meg már évek óta a Varga Katalin Gimnázium.
- 8; Az öt darab koronázási eszköz közül ez az egyik. (korona, országalma, palást, kard) Melyiket
- 9; Régen Magyarországhoz tartozott.
- 10; A Maják szerint ez lesz az idén.
- 11; Őszi munka.
- 12; Ez választja el Európát Afrikától.



BÚÉK

Itt az új esztendő,
S ez igen felemelő.
Megújul a világ,
Mikor bimbót fakaszt egy virág.
Új év tájban szellő söpör végig az ágakon,
De mégis eltűnik a nagy bánatom.
Azért nem vagyok szomorú az új év alatt,
Mert tudom, hogy az új esztendő tavaszt
fakaszt.

Varga Mihály



Jancsik Pál: Hideg, meleg

Szakad a hó, fúj a szél,
kabátomba bújt a szél.

Orrom piros paprika,
hólé folyt a zokniba.

Átjártak a hidegek,
a lelkem is didereg.

Azt hiszem már, megfagyok,
végül mégis itt vagyok,

itt, ahol a kerek kályha
valóságos meleg bánya.

Nyúlok érte tiz körömmel,
táncot járok friss örömmel,

Tüzet nyelek, fagyot fújok,
a bőrömből majd kibújok.

Szeretem én a telet,
Csak ne volna oly hideg!

Gyereksarok



☺ **VICCROVAT** ☺

- Te dadogsz? o.O
- Neeeeeem, csak mixelem a gondolataimat... :D

- Jean, élnek emberek a Holdon?
- Nem, uram!
- Akkor miért világítják ki minden este?

- Jean, pettyes a ribizli?
- Nem, uram.
- Akkor megint katicabogarat ettem.

- Jean, altassa el a tehenet!
- Minek, uram?
- Aludt tejet akarok inni.

- Te, az én kutyám szerintem nagyon jó rendőrkutya lenne!
- Miért? Jó a szimata és fegyelmezett?
- Nem! Szereti a fánkot, és tökhülye.

Aktuális

Farsang

Más országok farsangi felvonulására az egyik példa a Velencei karnevál, mely már december 26 – tól elkezdődik. Spanyolországban január 20 – tól tartják, míg a világszerte jól ismert Rio-i karnevál szintén a farsanghoz köthető, ahol hatalmas, feldíszített kocsikon szambáznak a csinos nők.

Láthatjuk, hogy ezek a maskarás felvonulások mélyen gyökereznek, és igazi szokássá váltak az évtizedek, évszázadok alatt.

Ki melyik felvonulást szeretné látni, olcsóbb és drágább közül válogathat kedvére. Ugyanis ki ne vágyyna a tavaszt beharangozó farsangi mulatságra, ahol akár személyes résztvevője is lehet a vígadalomnak?



Farsangi színező



1. lépés: Válaszd ki a neked tetsző álarcot, majd színezd tetszés szerint!
2. lépés: Vágd ki a sablont, majd a szemed helyét!
3. lépés: Lyukaszd ki a két szélén lévő kis köröket, majd fűzz bele a lyukba valamit, ami megtartja a fejedet!

A farsangi fánk története



II. Ramszesz, egyiptomi fáraó (Kr.e.: 1290 – 1224) sírjának domborművén már látható egy „fritőz”, amelyben két rabszolga csiga alakú süteményeket készít. Az egyik a meleg fedőt egy bottal emeli le, a másik a forró süteményt két bottal emeli ki.

Magyarországon a fánk a 19. században terjedt el széles körben. Hazánkban a fánk sütés szokása a Dunántúlról terjedt el, és vált egyre több helyen szokássá, hogy a vízkeresztől hamvazószerdáig tartó farsangkor édességként az asztalra kerülhessen ez a finom nyaláncság.

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt,
3 dkg friss élesztő,
1 evőkanál cukor,
1 zacskó vaniliás cukor,
4 dl tej,
7 dkg vaj vagy margarin,
6 tojássárgája, késhegynyi só;
olaj a sütéshez;
a tálaláshoz:
2 evőkanál rum,
2 dl sárgabaracklekvár.

Elkészítés:

A szétmorzsolt élesztőt és a cukrot 2 dl langyos tejben simára keverjük, majd langyos helyen, letakarva felfuttatjuk. Közben az átszitált lisztet tálba szórjuk. Nagybacska mélyedést vágunk a közepébe, amibe beleöntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgákat, a sót, a vaniliás cukrot és a megmaradt, ugyancsak langyos tejet. Alaposan kidolgozzuk a tésztát, végül a vajat is belegyúrjuk. Cipőt formálunk belőle, lisztel meghintett tálba rakjuk, és a tetejét is meglisztezzük. Konyharuhával letakarjuk, és langyos helyen addig kelesztjük, amíg eredeti térfogatának duplájára nem nő. Ezután lisztezett deszkára tesszük, ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és lisztbe mártott nagy fánkzsággatóval vagy vízespohárral kiszaggatjuk. A deszkán még negyed óráig pihentetjük. Nagy lábosba legalább 5 ujjnyi olajat öntünk, és felforrósítjuk. Egyszerre csak kevés fánkot teszünk a forró olajba, mert sülés közben a fánkok térfogata megváltozik, vagyis nagyra nőnek. Alsó felüket fedő alatt sütjük, majd megfordítva, már fedő nélkül sütjük tovább. Az olajból kivett fánkokat papírtörülközőre szedjük, hogy az a felesleges olajat beszívhasssa. Vaniliás porcukorral meghintjük, és kevés vízzel meg rummal hígított forró barackléval kínáljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

Filmajánló



Martin Scorsese legújabb filmje lesz, a nálunk a leleményes Hugo címmel mozikba kerülő családi-kalandfilm. A produkiót természetesen a mai trendnek megfelelően 3D-ben forgatta a rendező. A főszerepben Ben Kingsley, Asa Butterfield, Sacha Baron Cohen, Ray Winstone , Christopher Lee és Jude Law lesz látható. A film alapjául, a Brian Sleznick által írt és hatalmas kritikai sikert elért 2007-es gyerekkönyv, a The Invention of Hugo Cabret szolgált.

Kategória: családi/kaland

Szerkesztette:

Keresztretjvény: Gööz Richárd

Vers: Varga Mihály

Képregény: Kovács Marcell , Rondzik Norbert , Varga Mihály , Juhász Viktor

Viccrovat: Rondzik Norbert , Tripsánszki Piroska , Juhász Réka

Farsang: Varga Vivien, Szegő Zsuzsanna

Álarc: Tripsánszki Piroska , Juhász Réka

Recept: Gácsi Szilvia

Filmajánló: Libor József

Osztályfőnök: Bálint Attila

Lektorálta: Bencsik Pálné