



#PovejNaprej



December 2021

Številka 3, letnik 3, leto 2021/2022.

#Uvodnik



Pozdravljeni bralci!

To šolsko leto prvič pišem za šolski časopis, ta mesec pa prvič kot glavna urednica. Bližajo se prazniki in v decembru nas obiščejo trije dobri možje! To so Miklavž, Dedek Mraz in Božiček. Še

malo, pa se začenjajo počitnice in imeli bomo veliko prostega časa, zato boste v tej številki našli recepte za piškote, nekaj o božiču, Božičku in božičnih filmih, sudoku in šalo.

Ajša Breznik

#Nisi okej? Povej naprej.

“Nisi okej? Povej naprej.” je nacionalna kampanja proti stigmatizaciji duševnega zdravja, ki poteka na Nacionalnem inštitutu za javno zdravje (NIJZ).

Cilj kampanje je znižati stopnjo stigmatizacije in k spodbudi o iskanju ustrezne pomoči. Večinski delež pozornosti kampanje je usmerjen k nam mladim, saj je za nas in za naše duševno zdravje sedaj težko obdobje.

Glas kampanje so ambasadorji – ljudje, ki imajo izkušnjo s težavami v duševnem zdravju. Med

drugimi so ambasadorji tudi Klara Leben, Aljoša Bagola in Desa Muck. Na spletni strani lahko prebereš tudi njihove osebne zgodbe. Poiščeš pa lahko tudi informacije o tem, kaj je duševno zdravje ter kako ga ohraniš.

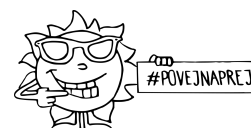
Predvsem pomembno pa (Foto: nisiokejpovejnaprej.si) je, da znaš prepoznati znake duševnih stisk in motenj ter poznaš način, kako pomagati sebi in drugim.

Na spletni strani lahko poiščeš tudi seznam virov pomoči ali pa si s pomočjo tehnik sproščanja vzameš nekaj minut oddiha, se odklopiš od vsega in si le prisoten v trenutku. Tako se boš tudi lažje soočil s stresom, izboljšal pozornost in spomin, bolj zaupal vase in boš tudi bolj produktiven.

Še več pa si lahko ogledaš na spletni strani www.nisiokejpovejnaprej.si, kjer najdeš tudi načine in tehnike, kako se sprostiš. Ali pa jim preprosto slediš na njihovem instagram profilu.

Ne glede na tvoja občutja, nisi nikoli sam(a).

Pija Vukan



#Lažne novice in oglasi

Lažne ali neželene novice so se v obdobju pandemije velikokrat pojavile na spletu. Lahko si predstavljamo, koliko člankov so novinarji napisali v letu dni. Večina novic je resničnih, a med njimi najdemo tudi neresnične. Zagotovo si že slišal angleški izraz *fake news*.



Te je oglas prepričal? (Foto: mladinska-knjiga.si)

Prevare se širijo tudi z anonimnimi klici, ki potekajo iz tujih težav. Policija obvešča, naj ne dvigujemo neznanim številkam. Lažne novice se objavljajo tudi z namenom ustrahovanja in ljudi pogosto razžalostijo. Najdemo jih pravzaprav na različnih socialnih omrežjih, kot so Facebook, Twitter in Snapchat, ker tukaj ljudje pogosto pišejo, kar želijo.

Izraz izvira iz konca 19. stoletja, ko so ga časopisi in revije uporabljali za hvalo lastnih novinarskih standardov in za napadanje njihovih tekmecev. Leta 1895 se je na primer *Electricity*, priljubljeni električni časopis hvalil, da nikoli ne kopira lažnih novic.

Lažne novice ali *fake news* so lahko za avtorje odličen vir zaslužka. Ne nasedajte sumljivim novicam, ne verjemite in ne klikajte nanje. Bodite previdni. Danes so na spletu aktualne predvsem lažne novice v povezavi s covidom-19.

Lana Šileš

#Nekaj o božiču in Božičku

Božiček (*Santa*) je novodobna mitološka osebnost, ki obdaruje otroke na sveti večer (24. decembra) ali na božično jutro (25. decembra).

Božiček je sicer nastal v Združenih državah Amerike. Kot skupek različnih kultur in tradicij so na njegovo podobo in lik odločilno vplivali: *Nikolaj iz Mire* (270-343 n. št.), zgodnjekrščanski škof iz antične Grčije ali današnje Turčije, britanski lik *Father Christmas* iz 17. stoletja in nizozemska figura *Sinterklaas* s podobo iz knjige Jana Schenkmana "Sv. Nikolaj in njegov služabnik" (1850), ki prav tako izvira iz sv. Nikolaja. Božiček



(Foto: rogl.eu)

se je pojavil tudi v reklamnem oglasu za Coca Colo. To podjetje naj bi tudi pomagalo oblikovati današnjo podobo Božička.

Slovenci na božični večer okrašujemo jelko in imamo večerjo z najbližjimi.

Lana Šileš

#Božič je pred vrati

Le še nekaj dni nas loči do najbolj čarobnih praznikov v letu.



(Foto: history.com)

Mesta so že okrašena z različnimi okraski in lučkami, vrtijo se tudi že božični hiti. V tem božičnem času se ustavimo, si vzamemo čas zase in si ogledamo božične filme. S pričakovanjem odpiramo adventne koledarje in odštevamo dneve do božiča.

Ob praznikih se družimo z našimi najbližjimi, pečemo kekse in piškote, poslušamo praznično glasbo in si vzamemo čas za igranje družabnih iger. Ta mesec je namenjen povezovanju ljudi. Tisto, kar pa naredi predpraznični čas najbolj čarobnega, je pričakovanje pred postavljanjem jelke, ki jo okrasimo z različnimi okraski.

Leonie Ambrožič

#Top 5 božičnih filmov

Božič je čas, ki se ga neizmerno veselimo. Pred prazniki, otroc pričakujemo tudi novoletne počitnice. Za ta božič bo spet malce drugače, saj zaradi koronavirusa praznovanja tudi v družinskem krogu ne bodo tako številčna.

Tako kot vsako leto nas ob praznikih čaka tudi pošiljka praznično obarvanih filmov.

5. mesto zaseda film Trgovina za vogalom, 1940.

4. mesto je zasedel film Čudež na 34. ulici, 1947.

3. mesto zaseda družinski film Kako je Grinch ukradel božič, 2000.

2. mesto zaseda komični film Škrat, 2003.

1. mesto zaseda film, ki ga zagotovo vsi poznamo, in sicer Sam doma, 1990.



Uredniki šolskega časopisa vam priporočamo, da si tudi vi kakšnega ogledate. (Foto: imdb.com)

Lana Šileš

#Piškoti z ribezovo marmelado

Ti piškoti so odlični tudi z drugimi marmeladami (npr. marelično, jagodno, slivovo ali figovo marmelado).

Za testo:

- 300 g moko,
- 100 g sladkorja,
- nastrgana lupinica ene polovice limone,
- 2 rumenjaka,
- 200 g mehkega masla.

Za okrasitev:

- sladkor v prahu za posip,
- 100 g ribezove (ali druge) marmelade.

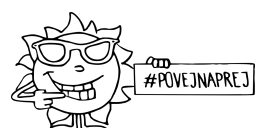
Za testo presejemo moko, primešamo sladkor in limonino lupinico ter pretresemo na delovno površino. Na sredini naredimo jamico in vanjo damo rumenjaka. Mehko maslo narežemo na kose in porazdelimo ob robu moko. Vse sestavine hitro zgnemo v krhko testo. Oblikujemo ga v ploščo, zavijemo v plastično folijo in za 1-2 uri postavimo na hladno.

Pečico segrejemo na 165 °C. Pripravimo papir za peko za več pekačev. Testo razvaljamo približno 4 mm debelo in iz njega izrežemo enako število krogov za spodnjo polovico in enako za zgornjo. Porazdelimo po pekačih. Piškote pečemo 8-10 minut do zlato rjave barve. Pečene piškote vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladijo.

Zgornje polovice potresemo s sladkorjem v prahu. Ribezovo (ali katero drugo) marmelado segrejemo v majhni kozici in z njo namažemo spodnjo polovico piškotov, nanje pa postavljamo zgornje polovice. Rahlo pritisnemo skupaj, nato pa pustimo, da se marmelada strdi. Pa dober tek.



Pija Vukan



#Slastni cimetovi piškoti



(Foto: citymagazine.si)

Sestavine:

- 0,5 dag moka,
- 1 pecilni prašek,
- 1 vanilijev sladkor,
- 2 jajci,
- 5 žlic sladkorja,
- 2 žlici sladke smetane,
- 250 g masla,
- ščepec soli,
- cimet po želji.

Pa dober tek!

Ajša Breznik

#PoigrajSe

V uredništvu smo zate pripravili božični sudoku. Pozabavaj se!



#NasmejSe

Učiteljica razlaga: "Hiša ima pet nadstropij, med vsakim nadstropjem pa je dvajset stopnic. Janezek, povej, koliko stopnic je treba prestopiti, da prideš od pritličja do vrha?"
Janezek odvrne: "Vse, gospa učiteljica."

Leonie Ambrožič



**Vesel božič in srečno
novo leto vam želimo člani
uredništva!**

Vabimo vas, da z nami sooblikujete šolski časopis #PovejNaprej. Pošljite nam vaše slike, fotografije, križanke, šale, rebuse ... na mail povejnaprej@ospuconci.si in z veseljem jih bomo objavili.

Kdo smo?

Glavna urednica decembrske številke: Ajša Breznik.

Člani uredništva: Leonie Ambrožič, Lana Šileš, Pija Vukan.

Mentorja: Janja Bedič, Gregor Nemec.

Naklada: 100 izvodov.

Izdajatelj: Osnovna šola Puconci.

