



Osnovna šola Louisa  
Adamiča Grosuplje

December 2020

# ŠOLSKO SPLETNO GLASILO UČENK IN UČENCEV 1.-3. RAZREDA DE ADAMIČEVA

## V ŠOLI JE FINO



Matej Mrak, 1. a

## IGRA S KOCKAMI IN PLES SOŠOLCA V JUTRANJEM VARSTVU



Žan Kosić, 1. c

## ZALA V ŠOLI

PRVI DAN V ŠOLI  
RUTKO SEM DOBILA  
IN V PRVI RAZRED  
SEM SKOČILA.

S PRIJATELJI SE IGRAM  
IN VELIKO NOVEGA ŽE ZNAM.  
NAUČILA SE BOM ŠE BRATI,  
RAČUNATI IN PISATI.



Zala Šteh, 1. a

## LETI, LETI, LETI ...



Nik Brancelj Kovačević, 2. a

DRAGI UČENCI, DRAGE UČENKE, STARŠI, UČITELJI IN UČITELJICE, VODSTVO ŠOLE ...  
UŽIVAJTE OB PREBIRANJU PRVE IZDAJE ŠOLSKEGA SPLETNEGA GLASILA UČENK IN  
UČENCEV 1.-3. RAZREDA DE ADAMIČEVA. ISKRENA HVALA FANTOM IN DEKLETOM, KI SO  
PRISPEVKE PRIPRAVILI.

# RECEPTI

## PIŠČANEC Z RIŽEM V PEČICI

*Najboljše kosilo, ki ga pripravi moja mami.*

### Za 4 osebe potrebujemo:

- 6 piščančjih kračic ali perutk
- 1 čebulo
- 1 skodelico riža
- 2 korenčka
- začimbe (sol, poper, mleto papriko, paradižnikovo mezgo)
- 4 žlice olja

### Priprava:

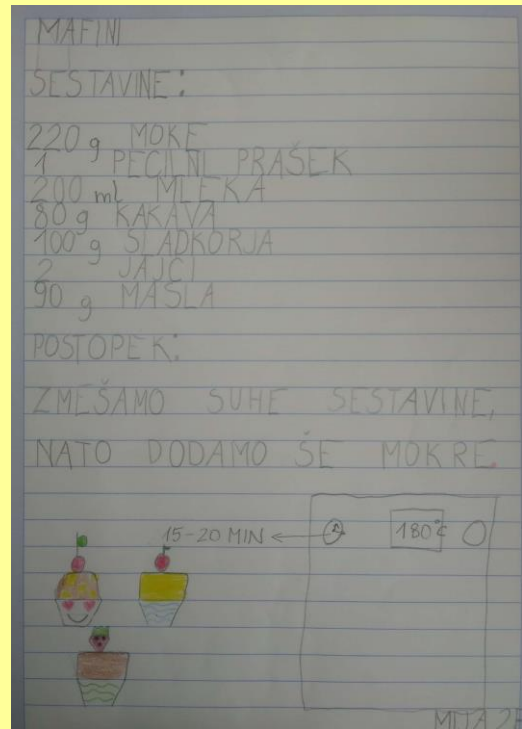
- V pekač položimo meso, ki smo ga posolili in popoprani. Pekač postavimo v pečico za 15 minut na 180°C, da se meso zapeče.
- Na deski drobno sesekljamo čebulo in narežemo korenček na majhne kocke.
- Na olju prepražimo čebulo in dodamo kocke korenčka.
- Dodamo riž in pražimo toliko časa, da postekleni.
- Pekač s piščancem vzamemo iz pečice in nanj razporedimo riž ter korenje.
- V drugi posodi zavremo 3 skodelice vode (3-krat toliko, kot smo dali riža), dodamo sol, poper, mleto papriko in paradižnikovo mezgo.
- Polijemo po piščancu in rižu.
- Pekač postavimo nazaj v pečico za približno pol ure.

### Dober tek!

*Mark Šircelj, 3. a*

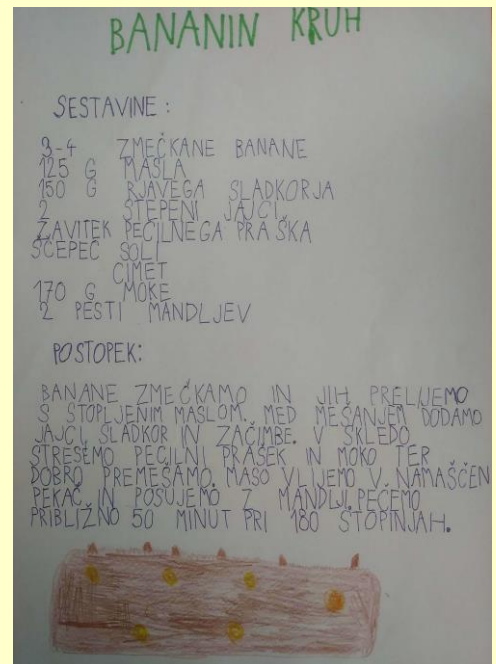


## MAFINI



*Mija Zgonc, 2. b*

## BANANIN KRUH



*Bor Gazi, 2. b*

# RECEPTI

## ČOKOLADNE KROGLICE

KER JE BILA SOBOTA DEŽEVNA, SEM SI ZAMISLIL ČOKOLADNO SLADICO.

### POTREBUJEMO:

- 300 G MLETIH PIŠKOTOV
- 200 G SLADKORJA V PRAHU
- 200 G ČOKOLADE V PRAHU
- 1 MASLO (250 G)
- 4 ŽLICE RUMA

### PRIPRAVA:



1. NATEHTAL SEM 200 G SLADKORJA V PRAHU IN GA PRIMEŠALK MLETIM PIŠKOTOM.



2. DODAL SEM ČOKOLADO V PRAHU IN RUM TER ZMEŠAL MASO ZA ČOKOLADNE KROGLICE.



3. OBLIKOVAL SEM KROGLICE IN JIH POVALJAL V KOKOSOVIMOKI.



DOBER TEK! NAJ VAM TEKNEJO, KOT SO MENI.

Gregor Koščak, 1. b

## HRUSTLJAVČKI

### HRUSTLJAVČKI

150G JEDILNE ČOKOLADE

100G MLEČNE ČOKOLADE

100G MASLA

1 VANILJ SLADKOR

80G KOKOSOVE MOKE

80G KORUŽNIH KOSMIČEV

\* ČOKOLADO IN MASLO STOPIMO NAD PARO IN DOBRO OHLADIMO

\* DODAMO KOKOS IN ZDROBLJENE KOSMIČE

\* DOBRO ZMEŠAMO

\* OBLIKUJEMO MEJHNE KROGLICE IN JIH MALO POVALJAMO V KOKOSOVIMOKO

DOBER TEK!

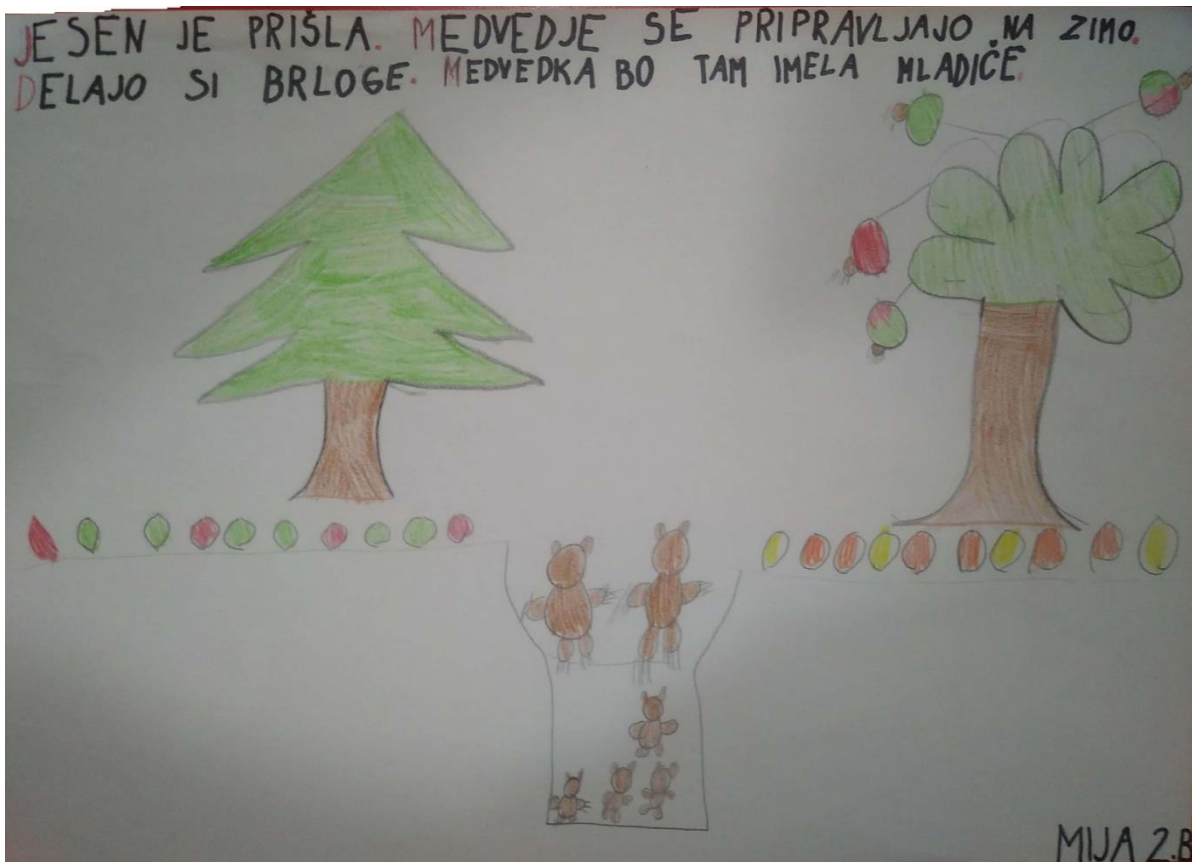
ELIF IN TINA 2.B



Elif Kekić in Tina Soldat, 2. b

# ZGODBE

## PRIPOVED O JESENI



Mija Zgonc, 2. b

## DRUŽINA JELEN

NEKOČ JE ŽIVELA PRIJAZNA DRUŽINA – MAMI JELEN IN OČI JELEN. ŽELELA STA IMETI OTROKE IN NEKOČ SE JE TO ZGODILO. OTROKA – MAŠA IN NJENA MLAJŠA SESTRA MIJA – STA ŽE ZRASLA IN IMELA SVOJE POSTELJE. IMELI SO VELIKO ZA DELATI IN ŠE VEČ KNJIG ZA PREBRATI. ŽIVELI SO SREČNO DO KONCA SVOJIH DNI.



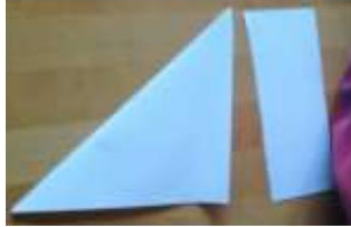
Sofia Maksimović, 1. c

# IZDELKI

## KAKO NAREDIŠ LABODA?



1. LIST PREPOGNEMO,  
ODSTRIŽEMO SPODNJI DEL.



2. DOBIMO DVA DELA.  
VZAMEMO VEČJI DEL.



3. IMAMO KVADRAT.



4. DO ČRTE GA PREPOGNEMO  
Z DVEH STRANI.



5. LIST OBRNEMO.



6. PONOVNO GA  
PREPOGNEMO.



7. OZKO ŠPIČKO  
PREPOGNEMO NAZAJ.



8. IN ŠE ENKRAT NAZAJ,  
DA DOBIMO GLAVO.



9. PREPOGNEMO TAKO,  
DA BO LABOD PLOŠČAT, IN  
Z NOHTOM PORAVNAMO.



10. DVIGNEMO GLAVO IN  
MOČNO PRITISNEMO NA  
DNU VRATA.



11. TAKO, PA SMO  
IZDELALI LABODA.

## IZDELKI

### HIŠICA IN SHRAMBA ŠKRATA KUZME

Benjamin se je nekega vikenda odpravil na obisk k dedku in babici. Porodila se mu je ideja, da bi škratu Kuzmi zgradil hišico in shrambo iz naravnih materialov.



*Benjamin Bertoncelj, 2. b*

### ZAJČJA DRUŽINA

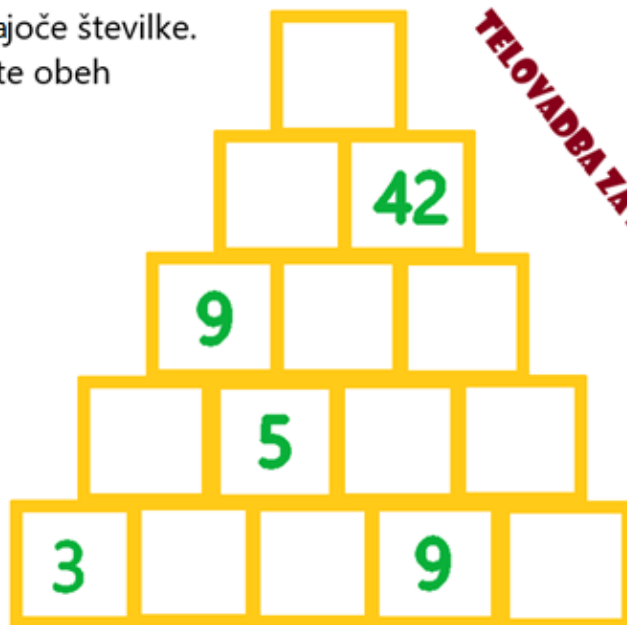


*Julija Podlogar, 1. b*

# RAZMIGAJ MOŽGANE

## Računska piramida

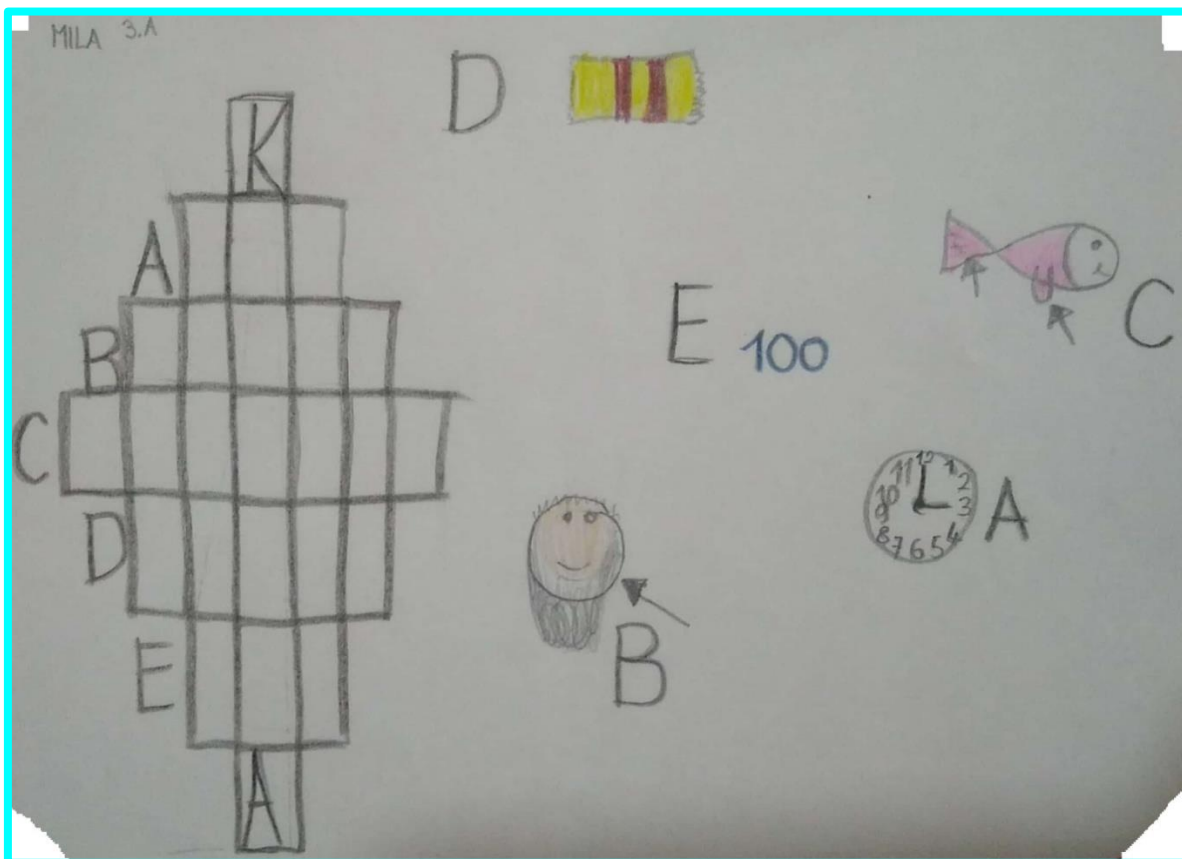
Dopolni manjkajoče številke.  
Številke so vsote obeh  
spodnjih števil.



TELOYADBA ZA MOŽGANE

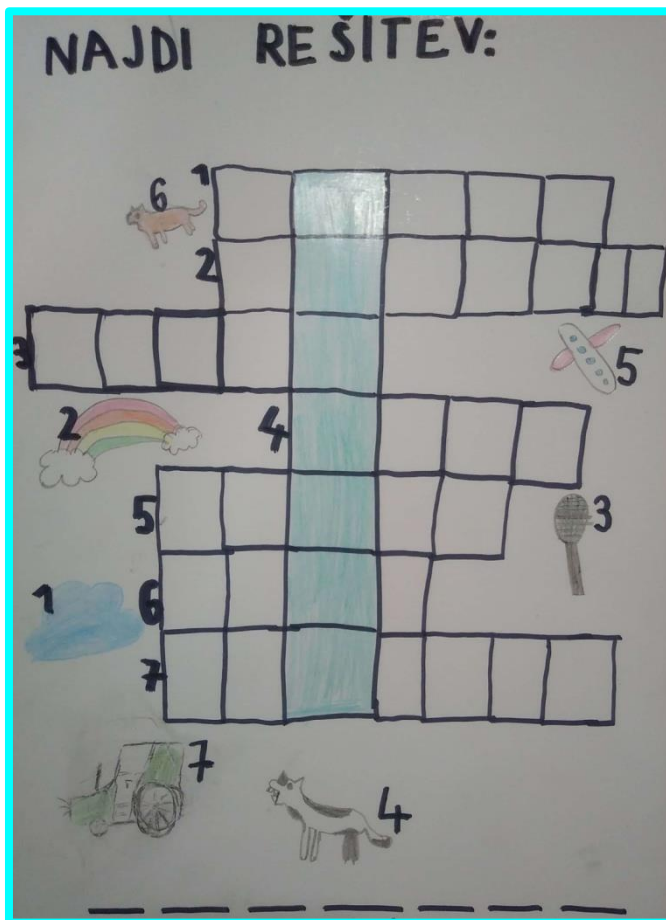


Mark Šircelj, 3. a



Mila Knez, 3. a

# RAZMIGAJ MOŽGANE



Zala Perme, 2. a

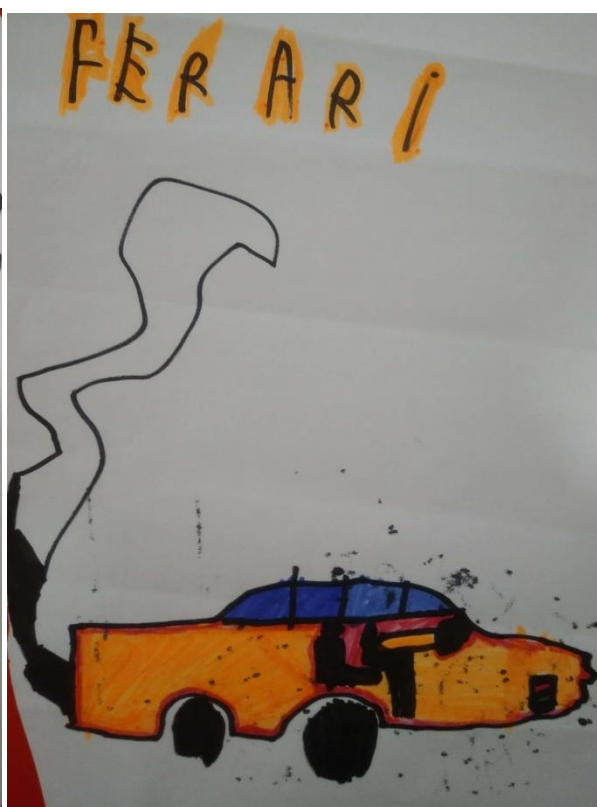


Sofia Milašinović, 2. a



## FILIP SE PREDSTAVI

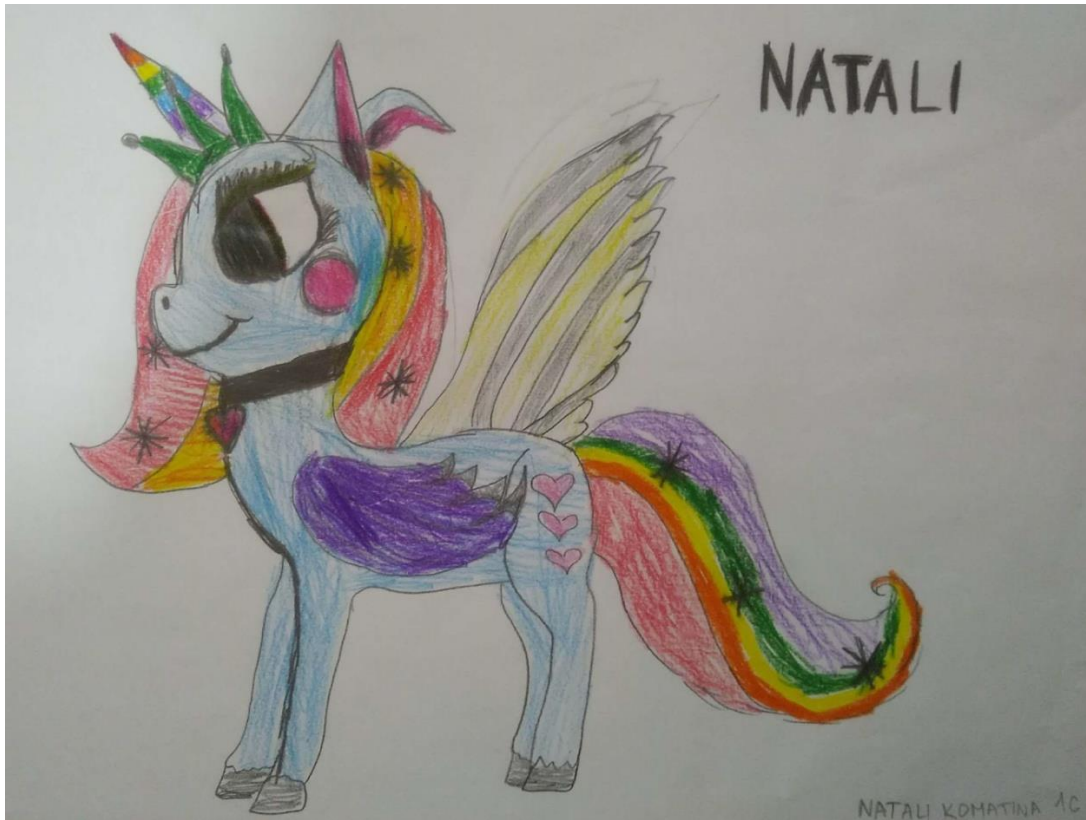
FILIP MAKSIMOVIĆ JE UČENEC 1. C-RAZREDA. ZA ŠOLSKO SPLETNO GLASILO JE PRIPRAVIL VEČ IZDELKOV. FILIP, HVALA!



## NATALI SE PREDSTAVI

NATALI KOMATINA JE UČENKA 1. C-RAZREDA. JE LIKOVNO IZJEMNO NADARJENA IN SVOJE SLIKE USTVARJA NA NAČIN, DA LIKOVNO STVARITEV OPAZUJE, JO SAMOSTOJNO NARIŠE TER POBARVA, VČASIH PA SI V GLAVI ZAMISLI, KAJ ŽELI USTVARITI. NATALI, KAR TAKO NAPREJ!





## ZADNJA STRAN

BRAVO! PRISPELI STE DO ZADNJE STRANI PRVE IZDAJE ŠOLSKEGA SPLETNEGA GLASILA. VERJAMEM, DA STE NAVDUŠENI NAD IZDELKI, KI SO JIH PRIPRAVILI VAŠI SOŠOLCI IN SOŠOLKE.

ČE SI MED PREBIRANJEM DOBIL/-A ZAMISEL, KI BI JO RAD/-A DELIL/-A Z BRALCI IN BRALKAMI ŠOLSKEGA GLASILA, LAHKO IZDELEK KADARKOLI POŠLJEŠ NA [aja.komel@oslag.si](mailto:aja.komel@oslag.si).

USPEŠNO IN IGRIVO ŠE NAPREJ!  
AJA KOMEL



*Benjamin Bertonec, 2. b*

RAZMIGAJ MOŽGANE - REŠITVE:  
\* Računska piramida Marka Štirca (OD ZGORAJ DOL IN OD LEVE PROTI DESNI): 69, 27, 42, 9, 18, 13, 11, 3, 1, 4, 9, 2.  
\* Krizanka Mile Knez: A) URA, B) BRADA, C) PLAVUTI, D) BLAGO, E) STO, GESTO: KRAVATA.  
\* Krizanka Zale Perme: 1) OBLAK, 2) MAVRICA, 3) LOPAR, 4) VOLK, 5) AVION, 6) MUČA, 7) TRAKTOR, GESTO: BARVICA.  
\* Krizanka Sofie Mlašinovič: A) IGRISČE, B) HODNIK, C) UČILNICA, D) MIZA, GESTO: ŠOLA.