



KAZALO

Uvod	3
Ideje za izlete.....	4
Recepti.....	5
Filmi.....	10
Dekoracije.....	12
Znane osebe.....	14
Horoskop.....	16
Moda.....	18

Vsega novega se veselimo. Danes se veselimo prve številke šolskega časopisa.

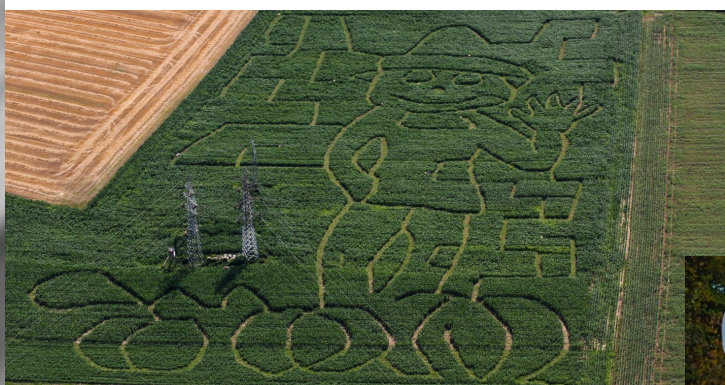
V njem boste našli marsikaj in upamo, da vam bo zanimivo.

Učenci šolskega novinarstva bomo skrbno zbirali gradivo o vsem tistem, kar bomo želeli pokazati tudi vam: ostalim našim sošolcem in učencem, njihovim staršem, prijateljem, sorodnikom in navsezadnje tudi naključnim bralcem.

Želimo vam veliko bralnih užitkov!

IDEJE ZA IZLETE

- WOOP (Ponujajo vam 7 različnih atrakcij, in sicer trampoline, karting, sobe pobega, bowling, VR, laser tag in WOOP!)
- ESCAPE ROOM MARIBOR (Tu je tudi prva in najbolj obiskana mariborska soba pobega, najbolje ocenjena od vseh sob v Sloveniji.)
- ZOO LJUBLJANA (ZOO Ljubljana ne ponuja le prijetnega pogleda na več kot 500 živali od blizu, ampak tudi različne živalske dogodivščine.)
- BLED (je podoba raja. Turistični biser svetovnih razsežnosti na robu Triglavskega narodnega parka je bil med nominiranci za sedem novih čudes sveta.)
- TERME OLIMIA (V Termah Olimia postaja wellness način življenja. V času vašega dopusta si lahko privoščite rekreacijo in sprostitve v bazenih s termalno vodo, savnah, kolesarite po bližnjih krajih ali pa si omislite pohodništvo.)
- ČAROBNI PARK — PTUJ (Ogledali si boste lahko »začaran park«, »zacoprane koticke«. Med sprehodom bodo med drugimi na ogled pajki, duhci, okostnjaki, pošasti, čarovnice ... ki jih bodo dopolnili pisani odtenki jeseni.)
- KORUZNI LABIRINT (Labirint se v Mariboru razprostira na 4 hektarjih oziroma 40.000 m² velikem koruznem polju.)



RECEPTI

1. CIMETOVE ROLICE

Sestavine: TESTO

- 500 g bele gladke moke,
- 2 žlici sladkorja v prahu,
- 1 vaniljev sladkor,
- 250–300 ml mleka,
- 1 suhi kvas,
- 2 rumenjaka,
- 100 g masla,
- ½ žličke soli.

CIMETOV NADEV

- 70 + 30 g masla,
- 80–100 g rjavega sladkorja,
- 1 žlička vaniljeve paste,
- 5 žličk cimeta v prahu.



Postopek priprave testa:

- a. Ker je končno testo zelo mehko, je najlažje, če za pripravo uporabimo kuhinjskega robota. Na roke moramo gneti vsaj 20 minut.
- b. V posodo stresemo moko in sladkor, na sredini naredimo jamico in vanjo vlijemo mlačno mleko.
- c. V mleko stresemo suhi kvas, malo premešamo in počakamo 10 minut, da se kvas aktivira.
- d. Nato dodamo še rumenjaka, stopljeno maslo in po robu moke posujemo sol.
- e. Gnetemo, dokler nimamo gladkega in mehkega testa, ki ga oblikujemo v hlebček.

- f. Testo pokrijemo s čisto kuhinjsko krpo in ga v toplem prostoru vzhajamo približno 45 minut, da se količina podvoji.

Postopek priprave cimetovega nadeva:

- Vzhajano testo razvaljamo v obliko pravokotnika, ki ima debelino 0,5–1 cm. Celotno površino premažemo s 70 g zmehčanega masla.
- Sladkor zmešamo s cimetom in vaniljevo pasto ter ga potresemo po celotni površini.
- Testo na tesno zvijemo v rolado in ga razrežemo na 3 cm široke rolice, ki jih polagamo v namaščen pekač.
- Rolice prekrijemo s čisto kuhinjsko krpo in jih v toplem prostoru vzhajamo še 45–60 minut.
- Nato raztopimo še 30 g masla in z njim premažemo vzhajane cimetove rolice.
- Pečemo jih približno 25 minut na 180° C.

2. BROWNIJI

Sestavine:

- 175 g masla,
- 175 g + 30 g čokolade,
- 300 g sladkorja v prahu,
- 4 jajca,
- 150 g moke,
- 40 g kakava v prahu,
- 2 žlički vaniljeve paste ali ekstrakta,
- ščepec soli.



Postopek:

- čokolado skupaj z maslom raztopimo. Vmes večkrat premešamo, da dobimo gladko zmes.

- b. Jajca in sladkor v prahu z mešalnikom mešamo približno 5 minut, da se sladkor raztopi.
- c. Nato v jajčno zmes postopoma vlivamo stopljeno čokolado in pri tem ves čas mešamo.
- d. Dodamo še moko s kakavom, ščepec soli in vaniljevo pasto ter na hitro zmešamo v enotno zmes.
- e. Maso vlijemo v pekač, ki smo ga prej obložili s peki papirjem (dno in robove).
- f. Brownie pečemo v predhodno ogreti pečici na 180° C približno 25–30 minut.
- g. Dovolj pečen je takrat, ko je zunanja skorjica pečena, notranjost pa še vlažna.
- h. Ohlajenega lahko okrasimo s stopljeno čokolado in posujemo z drobljenimi lešniki ali drugimi dodatki.

3. ČOKOLADNI KOLAČKI Z NETOPIRJEM

Sestavine: ČOKOLADNI MUFFINI

- 40 g kakava v prahu,
- 80 ml mlačne vode,
- 180 g sladkorja v prahu,
- 160 g masla,
- 2 jajci,
- 200 g bele gladke moke,
- 1 ščepec pecilnega praška,
- 1 ščepec soli,
- 100 g tekočega jogurta.

MALINOVO POLNILO

- 250 g zamrznjenih malin,
- 2–3 žlice sladkorja,
- 1–2 žlički škroba.



ČOKOLADNA KREMA:

- 350 g mascarponeja,
- 150 g čokoladnega namaza,
- 70 g temne čokolade,
- 2 žlici sladkorja v prahu,
- 70 ml sladke smetane.

NETOPIRJI:

- 12 Oreo piškotov,
- 12 parov sladkornih oči (lahko jih tudi poustvarimo z belo in temno stopljeno čokolado),
- temna čokolada.



Postopek: ČOKOLADNI MUFFINI

1. Mlačno vodo pomešamo s kakavom, da dobimo gladko maso.
2. Maslo narežemo na manjše kocke in ga skupaj s sladkorjem raztopimo. Med topljenjem večkrat premešamo.
3. Ko je stopljeno, mešanico z ročnim mešalnikom stepamo, da se poveže v enotno maso in da se malenkost ohladi.
4. Nato postopoma dodamo jajci in zraven ves čas mešamo, približno 2-3 minute. Vmešamo še semena iz vaniljevega stroka in kakavovo maso, ki smo jo naredili na začetku.
5. Dodamo še moko pomešano s pecilnim praškom in soljo ter jogurt. Z ročnim mešalnikom mešamo nekaj minut, da dobimo enotno maso.
6. V pekač za muffine damo papirčki za muffine. Maso nalijemo v merilni lonček in z njo skoraj do vrha napolnimo papirčke.
7. Čokoladne muffine pečemo 14 – 16 minut na 180 °C, odvisno od pečice. Z leseno palčko preverimo, če so že pečeni- če na njej ni ostankov mase, potem so. Pazimo, da jih ne prepečemo, saj bodo sicer suhi.
8. Ohlajene odstranimo iz pekača in del sredine izrežemo. Luknjice napolnimo z malinovim polnilom.

MALININO POLNILO:

1. Maline skupaj s sladkorjem segrevamo v kozici, da se zmehčajo. Obvezno jih poskusimo in po svojem okusu dodatno sladkamo.
2. Ko se zmehčajo, jih stlačimo s tlačilko za krompir ter malo prevremo.
3. Štiri žličke malinovega pireja zmešamo skupaj s škrobom v gladko maso brez grudic. Vmešamo jo v maline.
4. Vse skupaj kuhamo še nekaj minut, da se maline zgostijo.
5. Z ohlajenimi malinami nadevamo sredino čokoladnih kolačkov.

ČOKOLADNA KREMA:

1. Mascarpone zmešamo s čokoladnim namazom in stopljeno temno čokolado. Mešanico po okusu sladkamo,
2. Nežno z lopatko primešamo stepeno sladko smetano in mešamo do enotne kreme.
3. Čokoladno kremo damo za približno 2 uri v hladilnik, da se malo ohladi, saj se bo potem lepše brizgala.
4. Ohlajeno nadevamo v brizgalno vrečko s kovinskim nastavkom in jo nabrizgamo na vrh kolačkov.

NETOPIRJI:

1. Najprej Oreo piškote razpolovimo, da dobimo 24 polovičk in z njih postrgamo kremo.
2. Na 12 polovičk s pomočjo stopljene temne čokolade nalepimo sladkorne oči. Najbolje je, da damo nato piškote v hladilnik, da se čokolada čimprej strdi.
3. Ko se sladkorne oči trdno držijo piškota, ga zatakne v kremo. Preostalih 12 polovičk Oreo piškotov prepolovimo in jih zatakne ob strani (kot je prikazano na fotografiji).



PRIPOROČENI FILMI ZA JESEN IN NOČ ČAROVNIC

1. ANIMIRANI FILMI

- Coraline (11+),
- Mrtva Nevesta (Corpse Bride) (11+),
- Koko in velika skrivnost,
- Pri Adamsovih,
- Hotel Transilvanija,
- Lorax,
- Predbožična mora (The Nightmare Before Christmas).



2. KLASIKI

- Hocus Pocus,
- Edward Škarjeroki (Edward Scissorhands),
- Čarli in tovarna čokolade
(Charlie & The Chocolate Factory),
- Little Women,
- Somrak (Twilight),
- Harry Potter in kamen modrosti
(Harry Potter and The Sorcerer's Stone),
- Zlohotnica (Maleficent),
- Dom gospodične Peregrine za nenavadne otroke
(Miss Peregrine's Home for Peculiar Children),
- Knives Out.



3. GROZLJIVKE (12–13+)

- Tisto (It),
- Priklicano zlo (The Conjuring),
- Krik (Scream),
- Krog (The Ring),
- Nuna (The Nun),
- Totally Killer.



DEKORACIJA ZA NOČ ČAROVNIC

Ljubiteljem noči čarovnic oz. Halloween bodo zagotovo všeč nekatere izmed spodaj izbranih idej. Če želite svojo hišo letos posebej strašno dekorirati, vam pri tem lahko pomagajo spodnje slike, ideje, povezave ...

Tisti, ki ste likovno/ustvarjalno nadarjeni – ali pa tudi ne – se lahko preizkusite v izrezovanju strašljivih oblik na bučo (čim večja, tem bolje). Da bo izgledala bolj strašljivo, vanjo ob večerih postavite svečo.



Kljub temu da morda razmišljate o tem, da je vaša hiša morda na Noč čarovnic preveč pusta, lahko vanjo skrijete (ali pa tudi ne) kakšne okostnjake ali duhove.



Za malo manjše otroke – ali pa tudi Vam, če se bojite – priporočam malo manj strašljive podobe.



Da boste se res vživeli v to noč, si lahko kaj strašnega tudi spečete / skuhate.

Paris Hilton se ni niti sanjalo, da se bodo tako grdo spravili na njenega sinčka

Bogata dedinja in resničnostna zvezdnica Paris Hilton je mama postala januarja letos. Sinu, ki sta ga z možem Carterjem Reumom dobila s pomočjo nadomestne matere, sta dala ime Phoenix Barron Hilton Reum. Družinica pa je z malčkom pred dnevi prvič obiskala "veliko jabolko"



oziroma mesto New York, kot mu pravijo Američani.

"Moj angelček je prvič v New Yorku," je Hiltonova zapisala pod fotografijo na Instagramu, na kateri drži Phoenixa v naročju, medtem ko se oba nasmihata kameri. Medtem ko smo nekateri opazili zelo lepo urejen prostor v beli barvi, zajčka v kotu in lično usnjeno belo zofo, na kateri sedita mama in sin, pa so nekateri komentatorji "udarili" po videzu malega Phoenixa. Pod fotografijo so začeli pisati o tem, da ima dojenček "nenavadno obliko glave" ter celo, da je zaradi velikosti svoje glave videti kot vesoljček.

Vrhunska ameriška pop pevka in najboljši igralec ameriškega nogometa se srečata in letijo iskrice, ki jih ves svet opazuje.

Kelce razpravlja o tem, da je ustrelil in zgrešil, medtem ko se je udeležil Swiftijine predstave Eras Tour v Kansas Cityju v Missouriju s svojim bratom Jasonom. Kelcejeve pripombe dobijo medijsko pozornost.

Rekel je, da je bil razočaran, ker je Taylor želel podariti zapestnico z njegovo številko, a mu ni uspelo.

Nekaj mesecev kasneje Swift sprejme Kelcejevo povabilo in se udeleži njegove tekme v Kansas Cityju. Slikana je na tribunah z njegovo mamo. Swift in Kelce sta kasneje posneta, ko zapuščata igro, kar označuje njun prvi skupni video.



HOROSKOP ZA MESEC NOVEMBER 2023

Mesec november bo poln raziskovanj in potovanj. Možno je, da bo finančno stanje nekoliko nihalo. V vaše življenje bodo vstopali ljudje od vsepovsod, ki bodo poskrbeli za širjenje vaših obzorij

Oven, 21. 3. – 19. 4.

V mesecu novembru se za vas kažejo lepi dogodki, v katerih boste izjemno uživali. Po oktobru se bodo začele spremembe tudi na profesionalnem področju. V tem mesecu se umerite na umetniško plat.

Bik, 20. 4. – 20. 5.

V mesecu novembru se boste odločili za velike spremembe v vseh aspektih vašega življenja. Čakajo vas odlične možnosti za osebno rast. Poskusite nadzorovati željo po maščevanju in poskusite le opazovati, ne glede na to, kako vam bodo poskušali priti do živga.

Dvoiček, 21. 5. – 20. 6.

V mesecu novembru se boste spopadali z različnimi prerekami, a le zato, da se boste naučili nečesa novega. Velikokrat se vam bo zdelo, da ne glede na to, koliko se trudite, ne pridete nikamor. Zapomnite si, da ni vse kar si želite, tudi dobro za vas.

Rak, 21. 6. – 21. 7.

Mesec november bo poln nostalgije, ko se boste z mislimi večkrat vračali v preteklost, a hkrati boste ugotavljali, kako vaše nekdane odločitve še kar krojijo vašo sedanjost. Poskušajte to spremeniti in postanite bolj dostopni. V tem mesecu bodite bolj odgovorni z denarjem. Lev, 23. 7. – 22. 8.

Mesec november ne bo dolgočasen ali monoton. Počeli boste reči, ki jih radi počnete in veliko boste v družbi ljudi, s katerimi se dobro počutite. Ne zamudite priložnost, vaš trud bo poplačan. Po naravi ste bolj sramežljivi in nagnjeni k temu, da lahko tiho nosite občutke in bolečino v sebi.

Devica, 23. 8. – 22. 9.

Horoskop za mesec november napoveduje vznemirljiv mesec, polno preobratov. Nove priložnosti vas bodo potiskale v nepredvidene situacije, iz katerih se boste v glavnem izvlekli brez prask in odrgnin. Čas bo pravi, da pokažete svoj pravi obraz, da se odprete. Delajte na temu, da boste prepoznavali potrebe drugih in sprejemali tuja mnenja.

Riba, 19. 2. – 20. 3.

V mesecu novembru bodite previdni, da ne boste izpustili dobrih priložnosti. Pozorni bodite na to, da boste svojo energijo kar najbolje izkoristili za doseganje dobrih rezultatov. Priključite se tečaju, odločite se za dodatno izobraževanje ali pa sodelujte v dobrodelnem društvu. Sicer dolgo traja, da udejanjite svoje želje, a ko začnete enkrat delovati, lahko pridete zelo daleč.

Vodnar, 20. 1. – 18. 2.

V mesecu novembru boste potrebovali rahlo prilagoditev, da boste ostali na zadani poti. Če se boste osredotočali na področja vašega življenja, kjer še vedno vlada harmonija, boste sprostili svojo podzavest in lažje boste našli rešitve za tista bolj problematična področja.

Kozorog, 22. 12 – 19. 1.

Napoved za mesec november kaže na ogromno sprememb. Sprejeti boste mogli veliko odločitev, ključnih in manj pomembnih, na vseh področjih življenja. V mesecu novembru ne boste mogli ravnati impulzivno. Vaša narava bo šla to leto skozi transformacijo, kar vam ne bo všeč, saj se tako radi oklepate poznane, četudi vas rani.

Strelec, 22. 11. – 21. 12.

Napoved za november kaže na ogromno sprememb. Sprejeti boste mogli veliko odločitev, ključnih in manj pomembnih, na vseh področjih življenja. V mesecu novembru ne boste mogli ravnati impulzivno. Vaša narava bo šla to leto skozi transformacijo, kar vam ne bo všeč, saj se tako radi oklepate poznane, četudi vas rani.

Škorpion, 23. 10. – 21. 11.

Mesec november bo leto, ko se boste posvečali ožjemu krogu, družini, popravljali boste skrhane odnose in se trudili vzdrževati dobre. Čeprav je naporno, ne pozabite, da boste po tem obdobju preizkušenj, ki vam otežujejo življenje že zadnjih nekaj let, modrejši, močnejši in odgovornejši. Vaše materialno stanje se bo uredilo.

Tehnica, 23. 9. – 22. 10.

IDEJE ZA KOSTUME ZA NOČ ČAROVNIC

Skupinski:



prometni stožci



care bears



telebajski



minioni

Za eno osebo:



Elmo



napihljiv dinosaver



duhec



mrtva nevesta