



PÁLENÍ ČARODĚJNIC



ZOZO

ON-LINE ČASOPIS
ŠD ZŠ ŽĎÁR



*Tipy a triky jak si letos
co nejvíce užít 30. duben . . .*





ÚVOD

Velikonoční svátky jsou dávno za námi a my tu pro vás za naši školní družinu máme další on-line časopis plný zajímavých tipů a nápadů, tentokrát na oslavu dalšího důležitého jarního dne a tím je 30. duben, nebo-li den „Pálení čarodějnic“.

Sice nejde o skutečný svátek (ten následuje až vzápětí 1. května), ale i tak se jedná o den, který se každoročně nese v duchu rodinných oslav a společenských akcí pro přátele i veřejnost. A jak by také ne? Sluníčko svítí, teploty bývají většinou příjemné a zapalování ohňů symbolizujících očištění hranice, jímž je tento den u nás charakteristický, mohou být velice zábavné. Zvláště, když nejde jen o pálení starého klestí, ale o řízenou akci s programem i chutným občerstvením.

Letos však na podobná veřejná posezení u ohničku budeme muset bohužel zapomenout. A pokud jde o akce soukromějšího rázu, na něž dorazí jen pár vybraných přátel a příbuzných, i ty by bylo rozhodně lepší omezit, či pořádat pouze v užším kruhu rodinném. Z čistě preventivních důvodů, a to nejen kvůli virovým breberkám poletujícím kdesi v ovzduší, ale i kvůli nebezpečí, které plyne z přemrštěné a neodborné manipulace s otevřeným ohněm.

Grilování nebo opékání špekáčků či dalších pochutin od brambor, přes jablíčka až po pěnové bonbony samozřejmě nevádí, ale proč zbytečně zacházet dál a přidělavat práci hasičům a dalším složkám záchranného systému, který má momentálně na práci důležitější věci než řešit, že při zapalování vaší ohromné fatry, či romantickém vypouštění lampionů štěstí omylem lehla popelem i susedova kůlna?

Podle nás jde o zbytečný hazard, protože bavit se v duchu čarodějnic, kouzelníků a dalších magických stvoření lze i jinak a lépe. A tím „lépe“ myslíme nejen originálněji a kreativněji, ale hlavně bezpečněji. Že nevíte jak na to? Nevadí! Jak přesně postupovat, aby i letošní třicátý duben byl pro vaše blízké nezapomenutelným zážitkem, se vám pokusíme poradit právě v našem dnešním časopise. Doufáme, že recepty, návody, šablony i mnoho dalšího, co na jeho stránkách naleznete vám pomůže strávit 30. duben tak, jako ještě nikdy, a přitom ani o trochu méně příjemně než v uplynulých letech, kdy jste jistě nevěděli, kterou akci pořádanou v našem okolí, navštívit dřív.

S námi můžete klidně zůstat na své vlastní zahradě, nebo navštívit jen své nejbližší a přitom si užít spoustu legrace, pochutnat si na originálním jídle i pití, trochu si protáhnout svaly i procvičit mozkové závity a hlavně si naplno užít společně strávený čas. A nebojte, ani tomu hypnotickému žáru plamenů se tak úplně nevyhnete. Jen se budete muset spokojit s něčím trochu skromnějším, ale v jednoduchosti je přeci krása, ne? Tak jdeme na to!



OBSAH

ÚVOD	2
ZDROJE.....	3
BEZ OHNĚ TO NEJDE.....	4
Jak správně založit oheň a bezpečně s ním manipulovat.....	4
Jak správně opékat špekáčky	6
Co dělat, pokud se oheň vymkne kontrole.....	7
KOUZELNICKÝ BUFET, ANEB NĚCO MAGICKÉHO NA ZUB	8
Slaná jídla.....	9
Sladká jídla.....	11
ČARODĚJNÝ BAR ANEB ZAHRAJTE SI NA ALCHYMISTU	12
HRY A AKTIVITY S MAGICKOU TEMATIKOU.....	15
Výroba čarodějnické piňáty.....	16
Kouzelnické pohybové hry	19
Magická logika.....	23
KOUZELNÉ DÍLNÍČKY ANEB VYROB SI VLASTNÍ ČARODĚJNICI	28
ZÁVĚR	31

ZDROJE

www.ahaonline.cz

www.ctidoma.cz

www.pinterest.cz





BEZ OHNĚ TO NEJDE

Samozřejmě, že je nám jasné, že „pálení čarodějnic“ zcela bez ohně je pro mnohé z vás nemyslitelné a je pravdou, že ani my si neumíme tento den bez návštěvy tohoto „dobrého sluhy, ale zlého pána“, kterak je oheň odnepaměti nazýván, tak úplně představit. Naštěstí ale ani nemusíme, protože takový malý ohniček, rozdělaný čistě za účelem navození té správné atmosféry (případně připravení nějaké té opékané pochoutky či dodržení tradice) nemůže při troše zodpovědnosti ničemu a nikomu uškodit.

Jeho nejbezpečnější formou, kterou vám letos neváháme doporučit jako vděčnou alternativu, je samozřejmě klasické venkovní grilování, ale pokud někdo tuto možnost nemá, nebo mu nepříjde dostatečně výjimečná a slavnostní, existuje ještě „zastaralé“ verze této oblíbené letní kratochvíle, a to je rozdělaní vlastního drobného ohničku, takzvaného „buřtáku“. Můžete u něj zpívat, povídat si, hrát různé hry, dodržovat některé (lehce upravené) „čarodějnické“ tradice, jako je třeba tanec, zapalování košťat, nebo pálení vlastnoručně vyrobené podobizny čarodějnice a v neposlední řadě skvěle poslouží i jako zdroj teplého občerstvení. Co můžeme chtít víc?

A jak tedy správně rozdělat takové malý, soukromý oheň, abychom si spíše nezadělali na problémy? V první řadě dbejte na rady zkušenějších (ano, to znamená, že oheň NIKDY nerozděláváme bez dozoru dospělé osoby), dále myslíte na bezpečí sebe i ostatních, nebuďte příliš zbrklí a především... používejte hlavu (ostatně jako při všem, co děláte, protože nic není v aktuální situaci důležitější, než udržet si jasnou mysl a zůstat nohama na zemi)! Nic víc není potřeba, snad kromě pár ověřených tipů:

Jak správně založit oheň a bezpečně s ním manipulovat

- ✿ I v případě, že rozděláváte oheň na svém pozemku, musíte myslet na to, že místo pro ohniště musí být vzdálené minimálně padesát metrů od kraje lesa či jakéhokoliv jiného shluku stromů (např. sadu či remízku) a nutně je udržovat dostatečnou vzdálenost i od budov a dalších hořlavých předmětů (například od stohu, suchého listí, kořenů stromů nebo větví, plotu, altánu, atd).
- ✿ Při rozdělování ohně bezpečně oddělte ohniště od okolního prostředí. Například obložením kameny, obsypáním pískem nebo vyhloubením zeminy. V případě větších ohňů je vhodné ohniště oddělit až metr širokým pruhem, který bude zbavený veškerých hořlavín, ale to by bylo skutečně lepší tento rok vynechat.
- ✿ K zapálení nebo udržování ohně v žádném případě nepoužívejte vysoce hořlavé látky. Na benzin, naftu nebo líh zapomeňte. Oheň se pak velmi snadno vymkne kontrole a může způsobit i vážné popáleniny. Navíc podle zákona o ochraně ovzduší v otevřených ohništích nelze pod hrozbou vysokých pokut spalovat žádné chemické látky ani plasty, které pochopitelně patří do tříděného odpadu.



- ✿ Oheň nenechávejte ani chvíli bez dozoru a předem si nachystejte dostatek vody (hodí se i písek nebo hlína), pro případ, že by se oheň vymykal kontrole. Úplně nejlepší je umístit ohniště do blízkosti vodního zdroje, jako je například zahradní pumpa či hadice.
- ✿ Místo, kde hranice stála, opusťte teprve tehdy, když je oheň řádně uhašený. Nejlepší je ohniště pořádně prolít vodou, popřípadě zasypat zeminou. Při odchodu se z ohniště nesmí kouřit a popel i půda pod ohništěm musí být chladné. Pamatujte, že i ve zdánlivě zcela vyhaslém ohništi se mohou skrývat žhavé oharky a vítr je může znovu rozdmýchat. Za silného větru nebo v období extrémního sucha nicméně oheň raději nerozdělávejte vůbec!





Jak správně opékat špekáčky

Jak už jsme naznačovali, opékat nad ohněm lze ledacos (tedy krom již mnohokrát zmiňovaných čarodějnic, které ale následně nedoporučujeme konzumovat). Brambory, jablka, bonbony, chléb, zelenina, maso na rožni... je toho zkrátka hodně (a na grilu jsou možnosti ještě daleko širší), avšak nekorunovaným králem venkovního rožnění je v našich končinách jednoznačně krásně nařezaný a perfektně opečený špekáček, který obvykle voní tak lákavě, že vám ty nezbedné baby jagy budou do plamenů skákat skoro samy. Jak ale na to, abyste neměli místo šťavnaté uzeniny uhlík? Nejspíš to každý z vás ví, ale kdyby byl náhodou někdo přeci jen v tomto oboru nováčkem, přinášíme vám pár užitečných tipů:




- Klíčem úspěchu je samozřejmě v první řadě kvalitní špekáček. Ten by měl mít okolo 70 – 80 % masa a dále by měl obsahovat: vepřové sádlo, vodu, dusitanovou solící směs a směs koření. Složkami navíc jako je škrob, vláknina, barviva, sója, separáty, stabilizátory, či dokonce zvýrazňovač chutě a vůně jen výrobci dohánějí to, co špekáčku do kvality schází.
- Dalším základem je mít trpělivost. Správně se mají špekáčky opékat nad žhavými uhlíky, takže musíte rozdělat pořádný oheň, abyste jich měli hodně. Nejlepší je použít dřevo z listnatého stromu.
- Samozřejmě je potřeba špekáček nařezat, aby se pořádně propekli. Obvyklým a osvědčeným způsobem je nářez dvěma řezy do kříže z obou konců uzeniny, a to do hloubky jedné třetiny špekáčku. Čím víc řezů uděláte, tím vytvoříte tenčí špičky, které mohou snadno při opékání zuhelnatět.
- Další důležitou věcí je, že musíte bedlivě hlídat, aby se špekáčky upekly rovnoměrně a nespálily se. Teplota nad uhlíky je mnohem vyšší než nad plameny. Proto špekáček stále otáčejte, aby se prohřál celý, aniž by se jeho povrch spálil. Když se špekáček opéká, šťáva, která se z něj vylučuje, kape na uhlíky, z nichž vyšlehávají plamínky. Stačí, když špekáček mimo ohniště oklepete a opět ho pozvolna opékáte. Rozhodně to ale neuspěchejte, nad uhlíky ho nechte alespoň deset minut.
- A co rozhodně nikdy nedělat? Budete se možná divit, ale opékání špekáčků nad plameny, k němuž celá tahle činnost přímo vybízí, je špatně! Teplota je nad nimi nižší než u uhlíků a kromě toho vzduch nad plameny obsahuje rakovinotvorné škodliviny. Špekáčky se sice rychleji „opálí“, ale jen zvenku a uvnitř zůstávají syrové. A na syrovou uzeninu á lá uhelné doly má asi chuť málokdo...





Co dělat, pokud se oheň vymkne kontrole

Samozřejmě z celého srdce doufáme, že tato situace u nikoho z vás nenastane, ale na druhou stranu neuškodí být připraven na všechny alternativy. Včetně těch méně příjemných, k nimž jistě problémy se zdivočelým ohněm můžeme zařadit. Takže, jak v takovém případě postupovat? Je dobré řídit několika odbornými radami:

-  Pokud dojde k rozšíření ohně mimo ohniště, zvažte, jestli jste schopni danou situaci zvládnout vlastními silami. Pokud dojdete k závěru, že ano a je naprosto jasné, že při tom nebude ohroženo vaše zdraví ani zdraví nikoho jiného, můžete k uhašení ohně použít jakoukoli vodu, kterou máte k dispozici. Stejnou službu udělá i lopata, písek nebo jiná zemina, kterou oheň udusíte.
-  Pokud si však nejste jisti, zda si s nastalou situací poradíte, je pro vás i pro všechny ostatní lepší nehrát si na hrdiny, utéct do dostatečné vzdálenosti od ohně a neprodleně zavolat hasiče na linku 150 (použít lze i linku 112, nicméně 150 je rychlejší). Následně je důležité vylíčit profesionálům vše v co možná největším klidu, udat přesnou adresu a po jejich příjezdu jim být nápomocný, ale současně se jim neplést pod ruce, nepanikařit a nedělat nic, co by jim mohlo zkomplikovat, či dokonce znemožnit práci.
-  A na závěr to nejhorší (slibujeme, že dál už vás rozhodně strašit nebudeme!). Pokud by se vám, nebo někomu jinému, náhodou vznítily oděvy a vy neměli k dispozici dostatek vody k uhašení, rozhodně neutíkejte! Rychlým pohybem jen podpoříte hoření a panika vám taky dvakrát nepomůže. Místo toho si okamžitě lehněte na zem, chraňte si obličej a kutálejte se sem a tam, dokud plameny neuhasnou. Je-li po ruce deka nebo jiná vhodná textilie (nesmí to být materiál z umělých tkanin), tak ji použijte k uhašení hořícího oděvu.





KOUZELNICKÝ BUFET, ANEB NĚCO MAGICKÉHO NA ZUB

Ne všechno občerstvení, které můžete letos na oslavách třicátého dubna podávat však musí nutně pocházet z ohníčku či grilu. Naopak! Proč nebýt kreativní a nepřipravit se na celou akci dopředu tím, že budete servírovat daleko víc, než jen drobné pohoštění? Nikde přeci nechutná tak dobře, jako venku za vlhého jarního večera a trocha toho času, který budete muset v kuchyni obětovat, bude jistě bohatě vykoupena vděkem nadšených strávníků.

Zvláště, pokud při přípravě občerstvení trochu popustíte uzdu fantazii a vytvoříte pro své nejbližší něco mnohem zajímavějšího a tematičtějšího, než jsou obyčejné jednohubky či zmrzlinový pohár. Třicátý duben je magické datum a magií a kouzly mohou být prolezlé i vámi servírované pokrmy. Oči přece také chtějí jíst a co teprve smysl pro humor a touha po vzrušení? I ti si zaslouží něčím ukojit svůj hlad.

A my tu pro vás máme pár receptů, které to zaručeně dokážou. Budete se při jejich konzumaci smát i bát, ale především se budete olizovat až za ušima. A jako bonus se při jejich přípravě ani příliš nenadřete a účty za nákup surovin budou zaručeně méně hrůzostrašné než výsledné lahůdky. Nevěříte? Tak se pojdte podívat!





Slaná jídla

CAPRESE MOCHOMŮRKY

Ingredience: Mini-mozzarely, scherry rajčata, bazalka, majonéza, špejle

Postup: Mozzarely, listy bazalky a rajčata střídavě napichujeme na špejle a tvoříme mochomůrky. Puntíky doděláme majonézou.



SENDVIČOVÝ HAD

Ingredience: Tousty/sendvičový chléb, okurka, červená paprika, pomazánka na okurkové sendviče, párátka, potravinové barvy.

Postup: Z pečiva utvoříme kolečka, namažeme je obarvenou pomazánkou a spícháme párátka na střídačku s kolečky okurky do tvaru hada. Dozdobíme červenou paprikou.



HERMELÍNOVÍ PAVOUCI

Ingredience: Hermelíny, česnek, máslo, ořechy, slané tyčinky, kyselé okurky, nakládané papriky/feferonky.

Postup: Hermelín podélně rozřízneme, vydlabeme a vnitřek smícháme s máslem, česnekem a ořechy. Hermelín znovu naplníme, rozkrájíme na trojúhelníčky a dotvoříme nohy z tyčinek a oči z kyselé zeleniny.



PÁRKOVÉ PRSTY

Ingredience: Párky, mandle/loupené buráky, protlak, česnek, pepř.

Postup: Párky ohřejeme/opečeme nebo jen tak nakrojíme, nehet vytvoříme z mandle/buráku a naaranžujeme na talíř do kruhu kolem misky s protlakovým dipem (protlak, česnek, pepř). Kapku dipu použijeme na umělou krev.



MUMIE Z LISTOVÉHO TĚSTA

Ingredience: Krátké párky/klobásy, kečup, hořčice, listové těsto, hřebíček

Postup: Těsto nakrájíme na tenké plátky, vytvoříme z něj „šňůrky“ a těmi obalíme párky, aby vypadaly jako mumie. Z hřebíčku vytvoříme oči a servírujeme s kečupem a hořčicí.



ŠD ZŠ Žďár



PAVOUČÍ JEDNOHUBKY

Ingredience: Rohlíky, vajíčková pomazánka s nivou (vejce, niva, pomazánkové máslo, majonéza, pepř), sýrová pomazánka (pomazánkové máslo, strouhaný sýr, feferonky, kečup, majonéza), černé a zelené olivy, barvy na potraviny

Postup: Kolečka rohlíků namažeme obarvenými pomazánkami a ozdobíme pavouky z černých a zelených oliv.



STRAŠIDELNÉ TOUSTY

Ingredience: Světlý i tmavý toustový chléb, kečup, plátkový sýr, strouhaná šunka, pizzové koření quakamole (avokádo, česnek, sušená cibule, paprika, rajče, feferonky, pepř, sůl, limetková šťáva), černé olivy, vejce, paprika.

Postup: Plátky světlého toustového chleba rozložíme na pečící papír na plech, pomažeme kečupem promíchaným se strouhanou šunkou a pizza kořením, poklademe krájeným plátkovým sýrem do podoby mumie a zapečeme. Dozdobíme zeleninovým obličejem. Tmavý toustový chléb upečeme v toustovači, pomažeme quakamole a opět dozdobíme zeleninovým obličejem a lá frankenstein.



ZELENINOVÁ KOSTRA

Ingredience: Ledový salát, okurka, paprika, mrkev, rajčata, majonéza, jogurt, sušený česnek.

Postup: Ze zeleniny poskládáme kostru a z majonézy, jogurtu a česneku umícháme dip, který použijeme na hlavu.

SÝROVÁ KOŠTÁTKA

Ingredience: Slané tyčinky, provázkový sýr, čerstvá pažitka

Postup: Nakrájíme provázkový sýr na menší kousky, svážeme je k sobě snítkou čerstvé pažitky a doprostřed vložíme slanou tyčinku jako násadu.





Sladká jídla

CUPCAKEOVÍ NETOPÝŘI

Ingredience: Vaše oblíbené kakaové těsto na cupcaky, kulaté sušenky malé a velké, cukrové oči, čokoládová poleva.

Postup: Upečeme klasické kakaové cupcaeky a pomocí krému a sušeněk z nich uděláme netopýry.



PERNÍKOVÍ DUCHOVÉ

Ingredience: Kupovaný perníkový prášek, marschmelouny, bílá čokoláda, tmavá čokoláda

Postup: Upečeme perník dle návodu, nakrájíme ho na kostky, na každou kostku postavíme marschmeloun, polijeme ho rozeřátou bílou čokoládou a tmavou dotvoříme duchovi obličej.



PLESNIVÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI

Ingredience: Vaše oblíbené dortové/buchtové/bábovkové těsto, hrušky, skořice, bílky, káva

Postup: Upečeme koláč z tmavého těsta a hrušek se skořicí, potřeme ho bílky a posypeme kávou. Počkáme až jeho povrch zezelená.



KRÉMOVÁ STRAŠIDLA

Ingredience: Drcené sušenky, maskarpone, tvaroh, zakysaná smetana, vanilkový/citronový cukr, marschmelouny a rozinky (kupované cukrové oči), párátko, maliny, limetky, potravinářské barvy, skleničky/kelímky.

Postup: Z maskarpone, tvarohu a zakysané smetany vytvoříme krém, rozdělíme ho napůl, do jedné poloviny zamixujeme maliny a vanilkový cukr, do druhé poloviny zamixujeme limetkovou šťávu a citronový cukr. Oba krémy obarvíme a navrstvíme do skleniček/kelímků tak, aby prostřední vrstvu (ústa) tvořily drcené sušenky. Oči vytvoříme z marschmelounů a rozinek nebo použijeme kupované cukrové oči.



DOBROU STRAŠIDELNOU CHUŤ!!!



ČARODĚJNÝ BAR ANEB ZAHRAJTE SI NA ALCHYMIŠTU

Tak bufet jsme vyřešili, teď se pojdme podívat, co se bude na vaší akci popíjet. Samozřejmě je možné řídit se běžnými pravidly zahradních párty a společných grilování a vsadit na domácí či kupované limonády, šťávy, džusy a pro dospělé nějaký ten soudek piva nebo sklenku vína. Ale proč i z přípravy pití neudělat hru a zábavu pro vás i vaše nejmenší?

Děti se do hry na malé alchymisty určitě zapojí s nadšením a míchání nejrůznějších atraktivně nazvaných drinků, jejichž recepty naleznete v našem časopise, si zamilují tak rychle, že je nebudete stíhat pít. Stačí je jen motivovat nějakým vhodným magickým příběhem obsahujícím téma lektvarů a elixírů, přičemž na výběr máte prakticky cokoliv, od Rudolfa druhého, přes Saxanu až po Harryho Pottera.

Je přitom jen na vás, jaké nádoby, pomůcky a ingredience jim na hru seženete a zda je necháte pracovat o samotě, nebo se do hry zapojíte s nimi (v případě samostatné činnosti však rozhodně doporučujeme vynechat veškeré nebezpečné práce jako je např. krájení ovoce na ozdobu a zvážít i použití některého druhu nádobí a pomůcek-např. tenkých sklenic nebo mixéru). Můžete samozřejmě i improvizovat a místo profesionálních pomůcek typu shakeru použít dostupnější alternativy (např. uzavíratelnou dózu), protože pokud jsou vaše možnosti z jakéhokoliv důvodu omezené, vězte že koktejly v naší nabídce se dají připravit i ve sklenici od okurek. Stačí jí dětem vylíčit jako tajuplnou křivuli z toho nejtemnějšího alchymistického sklepení a je to. Takže... tady je několik slibovaných receptů:

POPELČIN PŮLNOČNÍ ELIXÍR (Cinderella koktejl)

Ingredience: Citronová šťáva, pomerančový džus, ananasový džus, soda, led, pomeranč/ananas na ozdobu

Postup: Do kotlíku (šejkru) nalijte po 4 cl citronové šťávy, pomerančového džusu a ananasového džusu, přidejte kostky ledu a po důkladném promíchání bez ledu nalijte do sklenice. Dolijte 8 cl sody a sklenku ozdobte plátkem pomeranče nebo ananasu.

MAUGLÍHO MANGO VÁ POCHOUTKA (Mango delight)

Ingredience: Mango, jahody, limetková šťáva, led

Postup: V kouzelném drtiči (mixéru) smíchejte 1 pokrájené mango, 3 velké jahody a 3 cl limetkové šťávy spolu s ledem.

KOČÍČÍ DRIÁK (Atomic Cat)

Ingredience: Pomerančový džus, tonic, pomeranč/koktejlková třešeň na ozdobu

Postup: Do vysoké křivule (sklenice) s ledem nalijte 8 cl pomerančového džusu a 8 cl tonic. Ozdobte plátkem pomeranče a koktejlovou třešní.





POZDRAV MOŘSKÉ PANNY (Sea Breeze)

Ingredience: Brusinkový džus, grepový džus, led

Postup: Stejný díl brusinkového a grapefruitového džusu, nalijte ve vysoké sklenici s ledem.



BATMANŮV NETOPÝŘÍ DOUŠEK (Batman)

Ingredience: Brusinkový džus, ananasový džus, soda, citronová šťáva, led

Postup: Kotlík (šejkr) naplňte do poloviny ledem, přilijte 8 cl brusinkového džusu, 4 cl ananasového džusu a stejně tolik sody, 1 cl citronové šťávy a důkladně protřepejte. Přes sítko přecedte do vysoké sklenice s ledem.

TARZANOVO OPIČÍ DOBRODRUŽSTVÍ (Tarzan)

Ingredience: Ananasový džus, pomerančový džus, bílý (případně ovocný) jogurt, citronová šťáva, med, grenadina, led (tříšť)

Postup: V mixéru rozmixujte led na tříšť. Pak přilijte 6 cl ananasového a pomerančového džusu, 4 cl jogurtu, 1 cl citronové šťávy a grenadiny a 1 lžičku medu. Krátce rozmixujte a podávejte ve vysokém poháru.



SUPERMANŮV ENERGY DRINK (Superman)

Ingredience: 500 ml kokosové vody, 4 citrony, 2 limetky, 3/4 hrnku cukru, 1 l vody, modré potravinářské barvivo

Postup: Z citronů a limetek vymačkáme šťávu, scedíme přes sítko, nalijeme do džbánu a přidáme kokosovou vodu. Smícháme cukr s jedním hrnkem vody a na nízké teplotě ohříváme, dokud se cukr nerozpustí. Zbytek vody nalijeme do džbánu. Podle chuti přidáváme připravený sirup, dokud není limonáda dostatečně sladká. Nakonec přidáme trochu potravinářského barviva, aby lektvar získal super barvu.

SNĚHURČINO POTĚŠENÍ (Tina koktejl)

Ingredience: Smetana, pomerančový džus, malinový sirup

Postup: V šejkru s ledem protřepejte 4 cl smetany ke šlehání a po dva cl pomerančového džusu a malinového sirupu.

KRÁLOVSKÝ JAHODOVÝ ELIXÍR (Queen of Strawberries)

Ingredience: Jahody (čerstvé i mražené), ananasový džus, kokosové mléko, smetana, jahoda na ozdobu

Postup: Namixujte 6 cl rozmačkaných jahod (mohou být i mražené), 6 cl ananasového džusu, 2 cl kokosového mléka a 2 cl smetany na šlehání. Přelijte do vysoké sklenice a ozdobte jahodou.



MICKYHO ZÁBAVNÁ PECKA (Mickey Mouse koktejl)

Ingredience: Cola, vanilková zmrzlina, šlehačka, strouhaná čokoláda, koktajlové třešně

ŠD ZŠ Žďár



Postup: Do vysoké sklenice nalijte deci chlazené coly, do ní vložte kopeček vanilkové zmrzliny, přidejte vyšlehanou šlehačku, ozdobte strouhanou čokoládou a dvěma koktejlovými třešněmi.

ELSINA OJÍNĚNÁ POCHOUTKA (Virgin Margarita)

Ingredience: Pomerančový džus, limetková šťáva, citronová šťáva, soda, třtinový cukr, cukr krystal, citron či limetka na dozdobení

Postup: Do sklenice nalijte po 60 ml limetkové šťávy a pomerančového džusu, 30 ml citronové šťávy a zalijte 90 ml sody. Doslaďte trochou třtinového cukru. Pohár předem ozdobte mrazivým

„jinoatkovým“ okrajem - namočte okraj sklenice do vody a pak do krystalového cukru, který se na něj nalepí. Dozdobte kolečkem citronu nebo limetky.



MOJITO LEKTVAR (Virgin Mojito)

Ingredience: Soda, limetka, třtinový cukr, máta, led

Postup: 7 cl sody, 7 cl Sprite polovinu limetky, 2 lžičky třtinového cukru a mátové lístky. Limetku nakrájejte, dejte do hmoždíře s cukrem a podrťte spolu s mátou. Dolejte sodu, Sprite a ozdobte limetkou.

KOUZELNÍKOVA TAJNÁ ZBRAŇ (Relax koktejl)

Ingredience: 150 ml pomerančového džusu, 60 ml limetkové šťávy 300 ml Sprite, 2 limetky

Postup: Limetky dobře omyjte. Do sklenice nastrouhejte jejich kůru a nalijte šťávu z nich, zalijte lžící vody a dejte na dvě hodiny do chladničky. Mezitím si v chladničce nechte namrazit pohár spolu se šejkrem. Po dvou hodinách vyndejte limetovou šťávu, nalijte ji do šejkru i s džusem a Sprite a minutu dobře míchejte. Nápoj nalijte do vychladlé sklenice a dozdobte limetkou.

KOKOSOVÁ BAŠTA ÁLÁ VAIANA (Baby Colada)

Ingredience: Ananasový džus, kokosové mléko, smetana, led, ananas na ozdobu

Postup: Do šejkru vložte 5 kostek ledu, na ně nalijte 10 cl ananasového džusu, 5 cl kokosového mléka a 1 cl smetany na šlehání. Minutu dobře míchejte a pak přelijte přes sítko do vysoké sklenice s ledem. Ozdobte kouskem ananasu.

DRÁKULŮV KRVAVÝ HLT (Virgin Bloody Mary)

Ingredience: Rajčatová šťáva/džus, citronová šťáva, sůl, mletý pepř, worchesterová omáčka, tabasco

Postup: Dvě deci rajčatové šťávy ochuťte citronovou šťávou, přidejte špetku soli, mletého pepře, kapku worcesteru a tabasca.



shutterstock.com + 107262791



HRY A AKTIVITY S MAGICKOU TEMATIKOU

Takže pohoštění i něco na zapití máme za sebou, teď přichází čas na hry a další aktivity nahrazující obvyklé postávání u ohně, které během pálení čarodějnic zažil asi každý z nás. Je to příjemné a někdy i docela zábavné, ale my věříme, že naše tipy vám ho bohatě vynahradí.

Jako první pro vás máme návod na výrobu piňáty. Tato, mezi dětmi velice oblíbená, ale dospělými často opomíjená hra (respektive aktivita, protože o skutečnou hru s pravidly vlastně nejde) se na programu vaší oslavy bude jistě výborně vyjímat. A děti si představu, že když letos nemohou pomyslnou čarodějnici kvalitně upálit, mohou jí alespoň pálkou či holí dát co proto, a ještě z toho něco vytěžit, určitě zamilují.

Jako další jsme na program zařadili několik pohybových her inspirovaných právě tématem čarodějnic. Některé se dají hrát i sólově, nebo v malém počtu lidí, na jiné je potřeba menší skupinka, ale tak jako tak si u nich hráči protáhnou svaly i klouby a snad se i trochu pobaví. Současně nejsou hry nijak zvlášť náročné na pomůcky, z nichž většinu najdeme v každé domácnosti, nebo získáme vytištěním z tohoto časopisu a ani to určitě není k zahoezení.

No a na závěr něco odpočinkového, čím je možné se zabavit mezi jednotlivými aktivitami, nebo například při čekání na grilované/opečené pochutiny, a to je pár logických a zábavných her k nimž nebudete potřebovat nic víc než vytištěný obrázek, psací potřebu a pár pastelek. A co je hlavní, s drobnou pomocí je zvládnou i vaši nejmenší!





Výroba čarodějnické piňaty

Nejdříve něco málo o účelu a historii piňaty, kterou možná ne každý v našich končinách zná. Piňata je dutá, uzavřená nádoba buď keramická (často též porcelánová) nebo kartonová (v tomto případě bývá obalována staniolem či pestrobarevným krepovým papírem a zdobena různými trásněmi, či rohy). Klasická piňata mívá většinou tvar připomínající hvězdicí, resp. Ježka, ale s postupem času a hlavně u příležitosti rozšíření piňaty do celého světa se začaly postupně objevovat i jiné tvary, (např. různá zvířata či nadpřirozené bytosti) a dnes není problém narazit na piňatu prakticky jakéhokoliv druhu, tvaru a vzezření.

Ať už však piňata představuje jednorozce, koťátko nebo Batmana, vždy visí na dlouhém provazu, za který se popotahuje tak, aby se neustále pohybovala a bylo tak těžší ji zasáhnout. Vyskytuje se na různých oslavách, na nichž se ji děti se zavázanýma očima snaží trefit nějakým vhodným předmětem (nejčastěji tyčí či pálkou) a tlučou do ní tak dlouho, dokud ji nerozbijí a z dutiny uvnitř jim k nohám nevypadnou různé pochutiny nebo drobné hračky, které představují sladkou odměnu za jejich úsilí a jejich získání je cílem celé zmiňované aktivity k níž se mohou, ale nemusí přidat i vlastní pravidla (například množství účastníků, jejich pořadí, počet úderů a podobně).

Piňata se užívá zejména v kultuře Mexika, USA a Latinské Ameriky. Původně tam tato tradice však byla přenesena ze Španělska, kam během středověku v lehce změněné podobě doputovala, světe div se, až z Číny, kde reprezentovala hojnost. Naopak ve středověké jižní Evropě se rozbíjení piňat praktikovalo během oslav půstu.

A to by z historie mohlo stačit, takže se pojďme detailně podívat na to, jak takovou piňatu vyrobit a co na ni budete potřebovat:

Pomůcky: Balonky, Několik listů novinového papíru, Vodu, mouku a sůl (k výrobě lepidla) či škrob, Nůžky, Barvu, Krepový papír (a další ozdobné prvky, pokud je používáte), Provázek nebo stuhu (k zavěšení piňaty), Sladkosti nebo cokoli co dáte dovnitř (jako náplň), Dřevěnou hůl či baseballovou pátku asi 45 cm dlouhou (k rozbití piňaty)

Postup:

- Nejprve si vyberte tvar, který vaše piňata bude ve výsledku mít. Nejjednodušším tvarem je samozřejmě protáhlá koule, která se co nejvíce podobá balonku, jenž budeme používat jako základ při její výrobě, ale můžete si vyrobit jakýkoliv tvar. Fantazii se meze nekladou a možností je nespočet. K oslavě 30. dubna se navíc hodí ledacos, od hlavy čarodějnice, až po netopýra, čarodějný kotel, pavouka či kočku. Každopádně počítejte s tím, že pro vytvoření



složitějšího tvaru budete potřebovat na formu z balonku přilepit lepenku a vytvarovat ji podle potřeby, což chce kapku zručnosti. Ale výsledek bude určitě stát za to!

- Chraňte pracovní plochu. Při výrobě piňaty se trochu ušpiníte a naděláte nepořádek, proto pracujte tam, kde budete mít dostatek prostoru. Ideální by bylo tvořit piňatu někde venku, ale pokud to není možné, doporučujeme kuchyň či koupelnu. Na zvolené místo vždy rozložte archy novinového papíru nebo starý ubrus (ideálně omyvatelný), který budete moci později snadno vyčistit či rovnou vyhodit. Vy sami si rozhodně oblečte staré či pracovní oblečení (zástěru) a na ruce si navlékněte gumové rukavice.
- Připravte si kašírovací hmotu (někdy se jí také říká „papírmaš“) a to tak, že ve velké míse smícháte 2 šálky (asi 470g) mouky, 2 šálky (470 ml) vody, a jednu lžici soli. Míchejte tuto hmotu, dokud nezhoustne a nezačne vám vznikat tekuté těsto. Hmota by měla být hladká, ale může se stát, že v ní budete mít hrudky mouky (což ale ve výsledku vůbec nevádí).
- Připravte si pruhy z novin či nějakého podobného papíru. Natrhejte či nastříhejte je o šířce 2,5 – 5 cm a délce 15 – 20 cm. Pruhy novin se vám budou na formu snadno přikládat. Měli byste si připravit dostatek papírových pruhů, aby vám stačily k pokrytí celé piňaty a to v několika vrstvách (minimálně tři).
- Nafoukněte balonek, který bude tvořit tělo vaší piňaty (udělejte to proto dostatečně, aby byl pěkný a velký). Kulaté balonky se pro tento účel hodí lépe, protože vytvoří větší prostor a pojmu více sladké náplně. Poté dotvarujte piňatu a přidejte jí různé doplňky, jako ruce, nohy, nos, ocásek či klobouk-podle toho pro jakou verzi jste se rozhodli (na tuto práci použijte lepenku či karton a izolepou ho přilepte k tělu piňaty).
- Ponořte pruhy novin do kašírovací hmoty a prsty či s pomocí okraje nádoby vymačkejte její přebytek. Poté pokládejte pruhy přes sebe, dokud nebudou celý balonek i kartonové doplňky pokryté. Tam, kde je balonek zavázaný nechte otvor, abyste balonek mohli snadno vyjmout. Tento krok zopakujte minimálně třikrát a nechte každou vrstvu pořádně uschnout předtím, než nalepíte další.
- Nyní nechte piňatu pořádně uschnout, dokud zcela nezatvrdne. Doba schnutí bude záviset na mnoha faktorech, včetně tloušťky papíru, vlhkosti a teplotě vzduchu. Počítejte na schnutí v průměru několika dní.
- A nyní svou piňatu pořádně ozdobte. Použijte jednu barvu k vyhlazení a sjednocení povrchu piňaty a další pak k jejímu zdobení, které může mít i několik vrstev. Velice dobře vypadá i polepení krepovým papírem a pokud chcete být originální, poslouží vám skvěle i barevné košíčky na muffiny, peříčka, třpytky, umělé květin nebo čtverečky barevných ubrousků.
- A na závěr přichází čas na plnění! Pokud vám balonek dosud nepraskl, vezměte si jehlu, propíchněte jej a vyndejte ven. Vzniklým otvorem (případně ho můžete nůžkami i zvětšit) pak dovnitř vsypte cokoliv, co budete chtít. Můžete přidat bonbony, konfety, samolepky, malé hračky, malé sušenky, či cokoliv, co se vám líbí, nebo co vám a vaší rodině chutná. Vyhnout byste se měli jen křehkým či nebaleným bonbonům (a dalším pochoutkám) a hračkám nebo jiným předmětům, které by se mohly snadno rozbít. Na závěr kolem hlavního otvoru vytvořte dvě menší dírky, provlékněte jimi provázek či stuhu, aby vám vznikla smyčka, která se vám

ŠD ZŠ Žďár



bude hodit později, až budete piňatu chtít pověsit někam na strom, šňůru či jiné vhodné a bezpečné místo. Jako poslední věc přilepte navrch kousek krepového papíru nebo k zakrytí otvoru použijte maskovací pásku (hlavně vytvořte uzávěr, který udrží obsah piňaty uvnitř do té doby, dokud ji nerozbijete).

A je hotovo! Teď už nezbývá nic jiného, než zavázat oči, vybavit se holí a užít si zábavu i sladkou odměnu!!! ALE POZOR NA BEZPEČNOST!!!





Kouzelnické pohybové hry

ZÁVODY NA KOŠTATECH

Pomůcky: Koště (normální/hračku/z proutí), stopky, cokoliv, co může sloužit jako startovní a konečná meta, píšťalka, odměny pro vítěze

Návod: Nejprve vytyčíme trasu závodní dráhy pomocí met (můžeme použít i stromy, keře, ploty apod.), poté hráč nasedne obkročmo na koště-drží ho mezi stehny (pokud máme více košťat a dost místa na závody, může najednou na dráhu i vyšší počet lidí). Na písknutí odstartujeme a stopkami měříme čas, během kterého hráč zvládne celou trasu. Vítězí ten nejrychlejší čaroděj/čarodějnice (v případě, že soutěží najednou více lidí, tak samozřejmě stopky nejsou potřeba).

Obměny: Můžeme si užít víc legrace, když na jednom koštěti pojede zároveň víc než jeden hráč. Stejně tak můžeme na trasu přidat různé úkoly, nebo upravit způsob letu (poskoky, plazení apod).

HRA NA SEČTĚLÉHO KOUZELNÍKA

Pomůcky: Míč (nebo cokoliv podobné velikosti, co bude představovat poklad), židle, kniha/noviny/časopis, mety

Návod: Na úvod posadíme hráče představujícího kouzelníka na židli, do ruky mu dáme knihu/noviny/časopis, zhruba metr od něj položíme do trávy „poklad“ a o několik metrů dál označíme metami startovní čáru. Následně povíme všem hráčům kratičký příběh o pohádkovém království, z něhož zlý kouzelník ukradl vzácný poklad (může jít o slunce, zlatou kouli, státní poklad, nebo cokoliv, co vás napadne). Ukryl ho ve svém království a jelikož byl náruživým čtenářem, místo jeho neustálého hlídání se pustil do čtení kouzelnických knih. Dal tak obyvatelům království (zbytek hráčů) šanci poklad ukrást zpět a to tak, že se potichu připlíží (plížít se jich může i víc najednou), nevyruší ho z četby a poklad odnesou. Pokud se jim to ale nepovede a kouzelník upozorněný hlukem zvedne oči od knihy, musí dotyční okamžitě ztuhnout a ani se nehnut. Pokud to nezvládnou a kouzelník je spatří v pohybu, okamžitě proti nim vyšle kouzlo a oni zkamení. Stanou se tak jeho zajatci i překážkou pro své spoluhráče, kterým pak už nestačí jen ukrást poklad, ale musí ještě po jednom odvést své zkamenělé kolegy do bezpečí. Teprve, když se jich na startovní čárou dotknou pokladem, mohou znovu „ožít“. Pokud je během záchrany čaroděj zahlédne v pohybu, zkamení oba a je opět nutné pro každého zvlášť dojít.

HONBA ZA ČARODĚJNICÍ

Pomůcky: Arch/archy s čarodějnicí (viz. obr 1) na rozstříhání, nůžky, píšťalka, stopky

Návod: Hru může hrát jedinec, nebo klidně i skupiny či více družstev (jeden „organizátor“ však bude vždy potřeba na schovávání). Podle počtu hráčů nejprve vytiskněte, rozstříhejte obrázek/ky



čarodějnice a organizátor je následně poschovává v předem určeném terénu (zahrada nebo její část, terasa, balkon, altán, dům apod.). Na písknutí hráči vyrazí a hledají jednotlivé střípky obrázku, který následně sestaví. Kdo to stihne (nej)rychleji, vyhrává. Možno je hrát najednou ve více lidech/družstvech a používat barevně označené střípky, nebo postupně a použít stopky k určení vítěze.

Obměny: Místo pouhého skládání, můžou hráči obrázek i lepit, popřípadě se do času dá započítat i jeho pečlivé vybarvení. Na trasu můžeme přidat různé stěžující prvky (prolézačky, přelézačky, tunely, trampolína, apod) nebo úkoly (například každý střípek umístit na samostatné stanoviště, kde pro jeho získání musí hráči splnit nějaký úkol). Můžeme také hledat náhodně, nebo připojit mapu (klidně i zašifrovanou), jíž si musí hráči najít nebo vysloužit apod. Záleží na naší fantazii, možnostech a času, který při hře chceme strávit.

MAGICKÝ LETECKÝ DEN

Pomůcky: Obrázek čarodějnice na koštěti (viz. obr. 2), čtvrtku/tenký karton, brčko, nůžky, lepidlo, izolepa, pastelky nebo fixy

Příprava: Nejprve je třeba vyrobit čarodějnice, které budou umět doopravdy létat. K tomu je zapotřebí vytisknout naši šablonu, podlepit ji čtvrtkou či tenkým kartonem, vybarvit ji a vystříhnout. V dalším kroku srolujeme obdélník papíru/čtvrtky a pomocí lepicí pásky z něj vytvoříme ruličku tak širokou, aby se do ní volně vešlo brčko. Tu na jedné straně zaslepíme pomocí zahnutí a izolepy a celou ruličku připevníme izolepou na zadní stranu čarodějnice zaslepeným koncem nahoru. Teď už zbývá jen do ruličky zasunout brčko a fouknout. Čarodějnice by měla vyrazit do oblak.

Návod: Samotná hra poté spočívá v soutěžení kdo z hráčů vyše svou čarodějnici dál.

Obměny: Stejně tak můžeme soutěžit i v tom, která čarodějnice doletí výš, nebo přesněji zasáhne určený cíl (např. obruč na zemi). Můžeme s ní také překonávat různé překážky, trefit se skrz opěradlo židle apod.





OBRÁZEK 1 (Hra „Honba za čarodějnicí“)





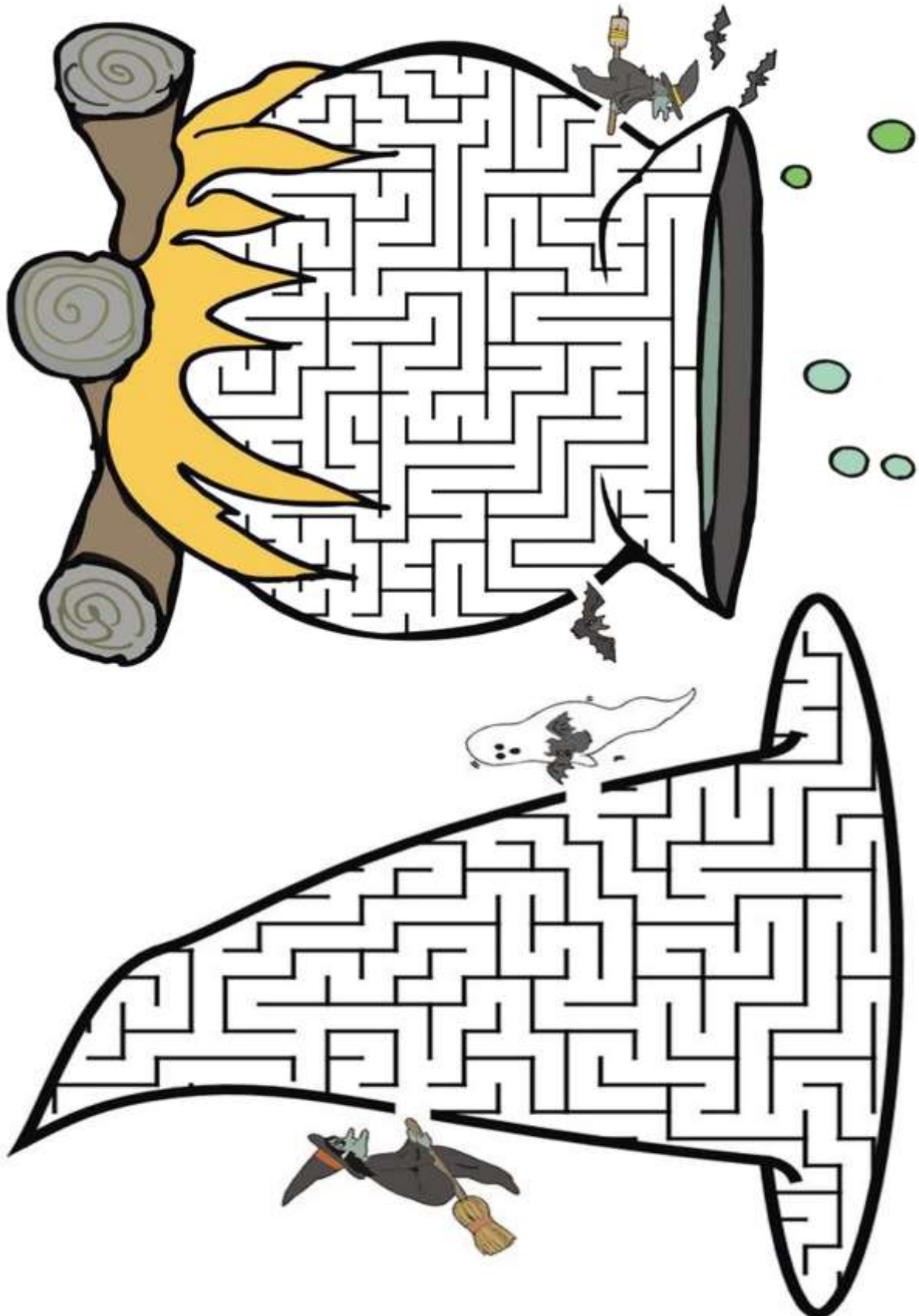
OBRÁZEK 2 (Hra „Magický letecký den“)





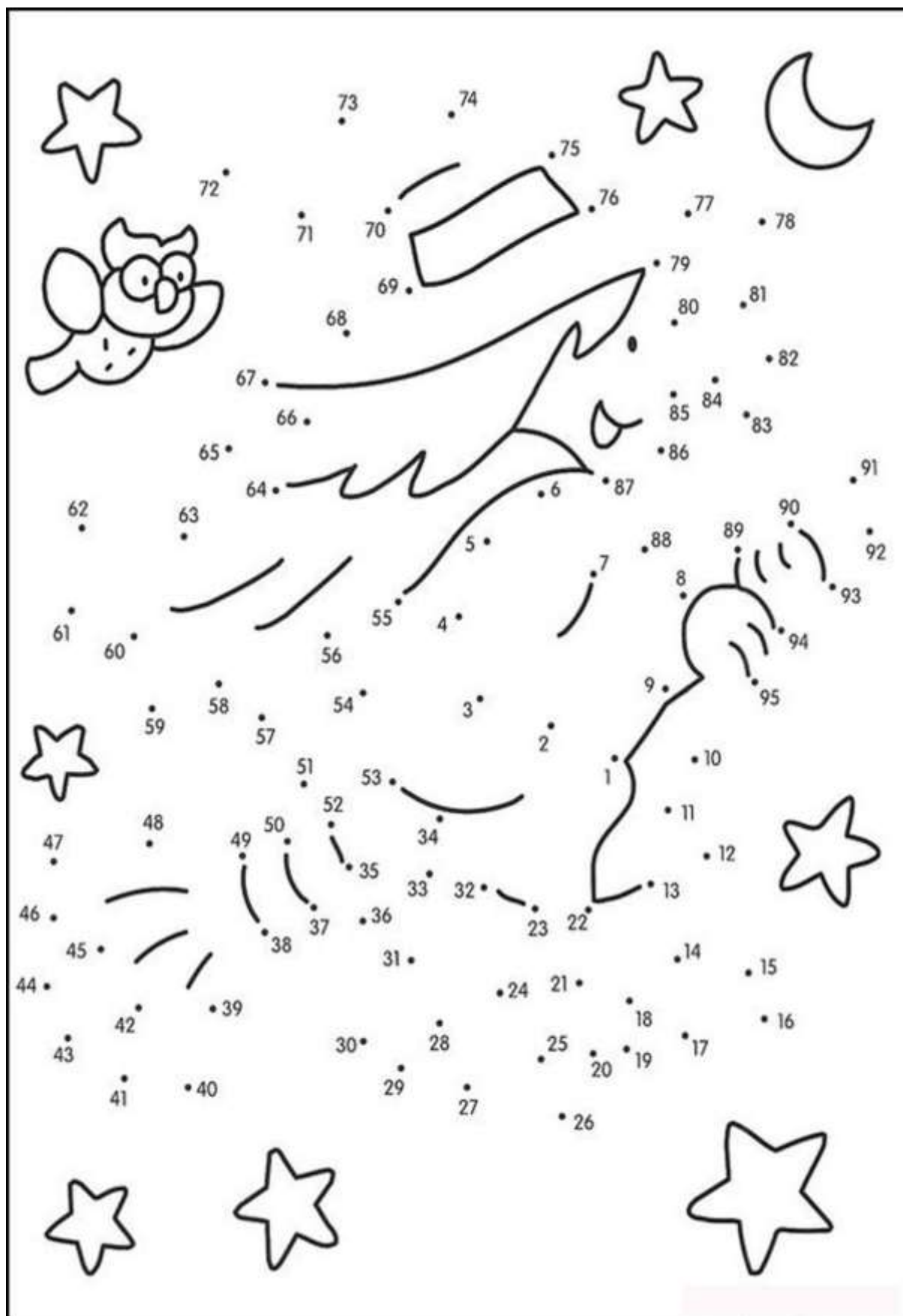
Magická logika

POMOZ NAJÍT ČARODĚJNICÍM CESTU SKRZ BLUDIŠTĚ





POSPOUJ ČÍSLA A ODHAL SKRYTOU MAGICKOU BYTOST





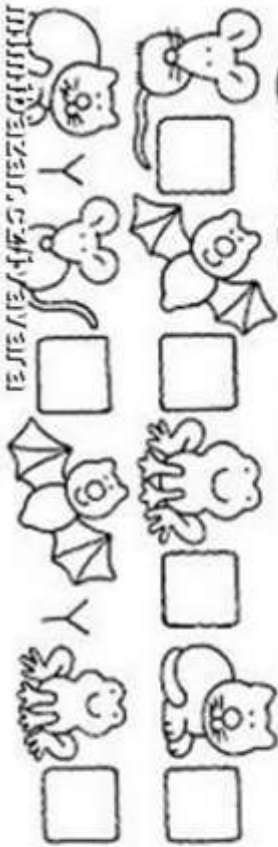
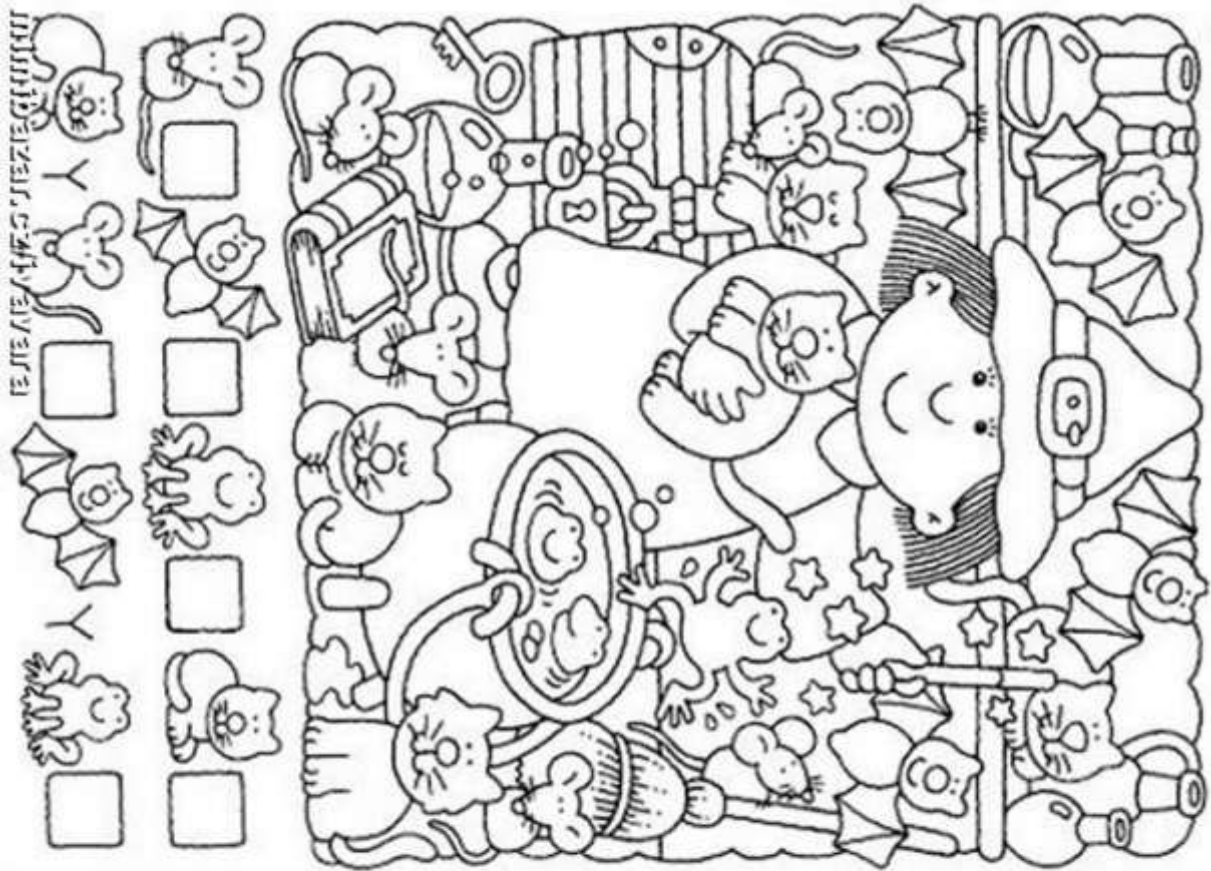
NAJDI NA KOUZELNÝCH OBRÁZČÍCH SEDM ROZDÍLŮ



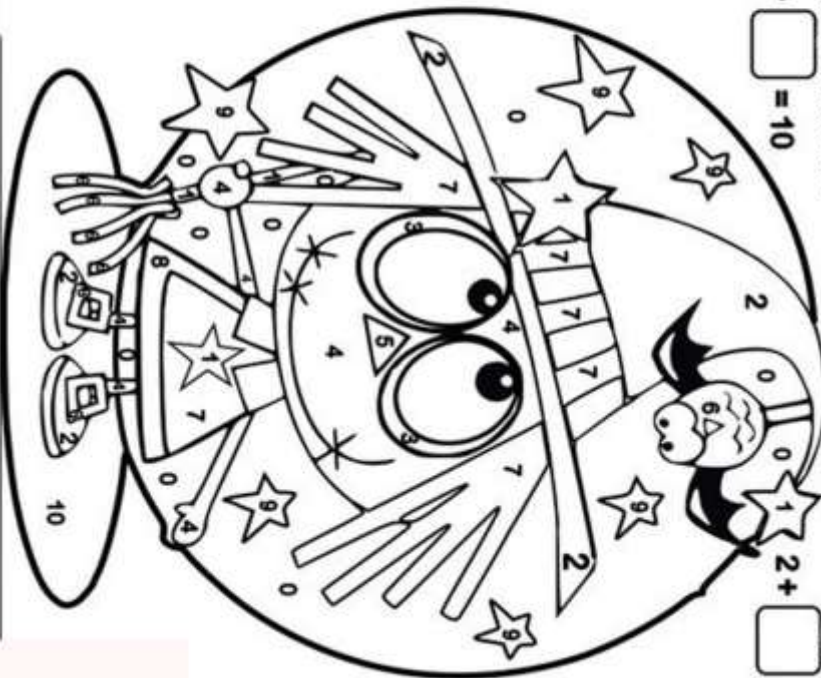




VYŘEŠ ČARODĚJNICKÉ HÁDANKY



- | | | |
|--|--|--|
| <p>FIALOVÁ
8 + <input type="text"/> = 10
BORDO
7 + <input type="text"/> = 10
RŮŽOVÁ
0 + <input type="text"/> = 10
NAMORŇNICKÁ MODŘ
10 + <input type="text"/> = 10</p> | <p>ZELENÁ
6 + <input type="text"/> = 10
ORANGOVÁ
4 + <input type="text"/> = 10
SVĚTLÉ MODRÁ
1 + <input type="text"/> = 10</p> | <p>ŽLUTÁ
9 + <input type="text"/> = 10
ČERNÁ
3 + <input type="text"/> = 10
HNĚDÁ
5 + <input type="text"/> = 10
ŠEDÁ
2 + <input type="text"/> = 10</p> |
|--|--|--|





KOUZELNÉ DÍLNIČKY ANEB VYROB SI VLASTNÍ ČARODĚJNICI

ČARODĚJNICE NA SLOŽENÍ

Pomůcky: Vytištěná šablona, čtvrtka, lepidlo, izolepa, špejle, provázky nebo stužky, děrovačka, pastelky či fixy

Postup: Čarodějnici vybarvíme, podlepíme, vystříhneme, proděravíme děrovačkou tak, aby ji bylo možné sestavit a následně svážeme její části k sobě provázky, aby se s jejími končetinami dalo hýbat. Nakonec pomocí izolepy připevníme hotovou čarodějnici na špejli a máme hotový dekorativní zápich, nebo zajímavou loutku s níž si můžeme hrát, nebo dokonce sehrát divadlo.

ČARODĚJNICE NA PÁLENÍ

Pomůcky: Vytištěná šablona, čtvrtka, lepidlo, izolepa, černý (nebo jiný tmavý) krepový papír, sešíváčka, špejle, pastelky či fixy

Postup: Čarodějnici (tentokrát spíše jen její hlavu) vybarvíme, podlepíme a vystříhneme. Poté si z krepového papíru nastříháme proužky a pomocí sešíváčky je přišijeme k hlavě čarodějnice tak, aby dotvořily šatečky čarodějnice. Nakonec izolepou přilepíme špejli. Nyní můžeme hotový výrobek použít jako zápich k dekoraci, nebo ho spálit na ohníčku jako symbol 30. dubna (to však vždy s dozorem dospělé osoby!).





ČARODĚJNICE NA SLOŽENÍ





ČARODĚJNICE NA PÁLENÍ





ZÁVĚR

Tak a jsem na konci našeho časopisu, který vám snad alespoň trochu zpříjemnil aktuální situaci a inspiroval vás k vyzkoušení několika novinek, které vaši blízcí určitě ocení. Jsme moc rádi, že s vámi můžeme udržovat kontakt alespoň touto cestou a nyní už nám nezbývá nic jiného, než vám ještě jednou popřát hodně zábavy a krásné prožití 30. dubna! Užijte si letošní pálení čarodějnic co nejlépe, ale také co nejbezpečněji a společně doufejme, že jde o jedno z posledních zásadnějších omezení, která nás v letošním roce čekají. Abraka-dabra a... Mějte se krásně!

S pozdravem

ŠD Žďár

