



OŠ Ferda Vesela
Šentvid pri Stični

FERDO

Letnik LXX, št. 1, junij 2021



NI ME,
BEREM



STRANI ZA
POLIGLOTE



IZDELAJ
SI SAM

NAJ RECEPTI

ABC
HUMOR, ZA
BRIHNE GLAVE



LITERARNI
KOTIČEK



MODNI
NASVETI

123
KRIŽANKE



FERDOSKOP

»Nasmehni se
v ogledalo vsako jutro
in začel boš opazovati
velike razlike v svojem
življenju.«
(Yoko Ono)

Ferdovke in ferdovci!

S skupnimi močmi zaključujemo
še eno koronsko šolsko leto.

Pred vami je letošnja izdajo Ferda. Vabijo vas
že znane vsebine. Da boste tudi poleti »in«,
je nujno branje modne strani, v rubriki
Naj recepti pa vas čakajo osvežilne
poletne jedi. Prste razmigajte z
nasveti v Izdelaj si sam, možgane pa na Straneh
za poliglote. Ferdoskop razkriva, kaj vas čaka v
bodoče, teme in literaturo za kvalitetno branje
pa smo predlagali v Ni me, berem. Ne pozabite
rešiti tudi križank.

Želim vam prijetne, navihane in pustolovske
»ta dolge« počitnice.

Tina Orač Gornik,
urednica

Hvala vsem,
ki prispevate
k nastajanju
Ferda.

TRIJE MUCKI

Nekoč, pred davnimi časi, so živali trije mucki. Bili so zelo revni in brezupni.

Nekega dne je en mucek izgubil. Niso vedeli, kje bi ga iskali ali kako. Prehodili so tri gorovja, devet vodovij, sedem votlin in dvanajst puščav. A ga niso našli. Iskali so ga še na tisoče dni. Vojaki, njegova bratca, cela vas ... Odšli so do čarovnika Gugija in ga prosili, naj uporabi svetlečo kroglo in jo povpraša, kje naj iščejo tretjega mucka. Krogla je odgovorila, naj iščejo za sedmimi votlinami. Minilo je devet let, prišli so do majhne lesene kočice in vstopili. Tam so zagledali tretjega mucka, ki je sedel poleg prijaznega starca, ki mu je dajal mleko. Vsi skupaj so se objeli in se objokali od veselja vrnili domov. Živel so srečno do konca svojih dni.

Neža Zupančič, 6. a

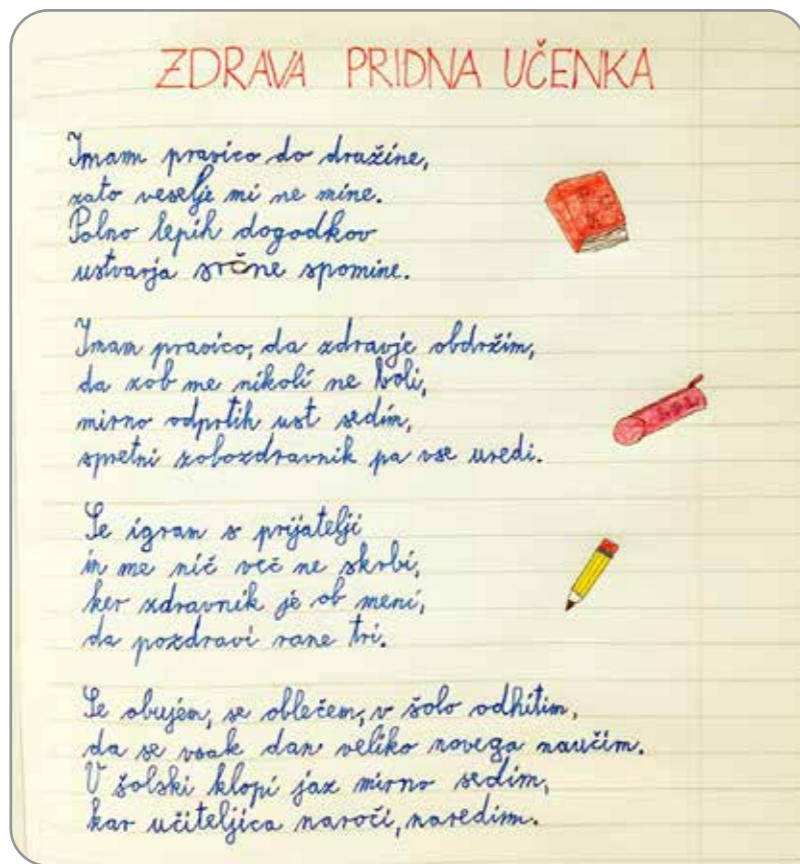


Dario Volcheski, 3. a

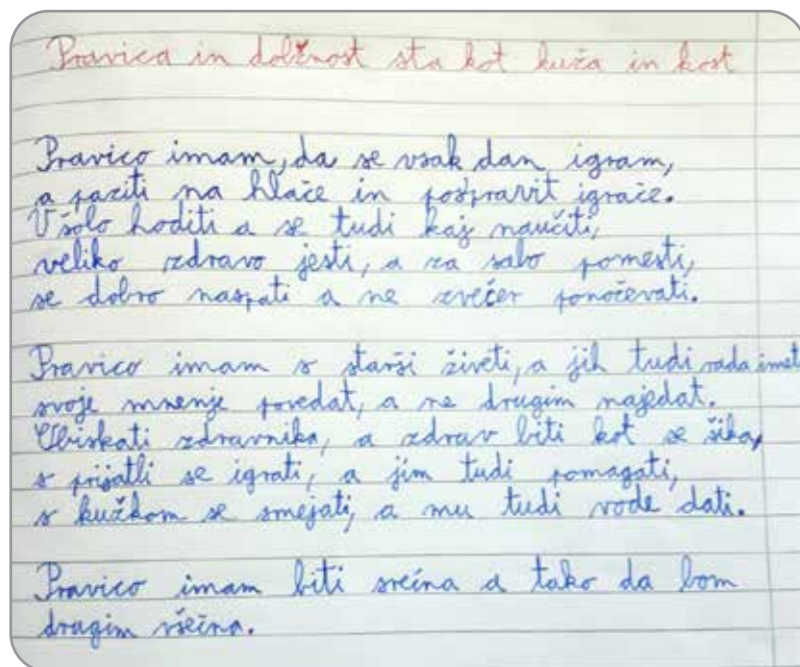
NI PRAVICE BREZ DOLŽNOSTI

Ko se me loti spanec, velikokrat sanjam kovanec. Če ne spim dovolj, sem tečna kot molj. Imam tudi pravico do hrane, rada jem zrele banane. Ko pa pojem do konca, pospravim dva umazana lonca. Rada se brezskrbno igram, Ampak včasih pospraviti ne znam.

Julita Kemperle, 4. a



Julija Koritnik, 4. a



Zala Slapnik, 4. a



Živa Miklič, 5. a

MOJA DOMIŠLJIJA JE ODPOTOVALA NA VRH PRI SVETI TROJICI

Po dnevih jahanja na svoji kobilici se je Martin Krpan končno vrnil na Vrh pri Sveti Trojici. Bil je vesel, ker je dobil pisno dovoljenje za tovorjenje angleške soli. Skrbno bo čuval mošnjiček, dokler ne bo ugotovil, kako porabiti zalogo, shranjeno v njem.

Ko je prišel do svoje kočice, si je skuhal čaj in nahranil svojo kobilico. Narezal si je kruh, sir in salamo, da se je pošteno najedel. Drugi vaščani so se začeli zbirati pred njegovo kočico, saj jih je zanimalo, kaj se je zgodilo na Dunaju. Krpan je stopil na štor in jim začel pripovedovati, kako je premagal Brdavsca. Ni izpustil niti ene majcane podrobnosti. Otroci so ga navdušeno gledali in poslušali, ženske so si pokrivala usta, moški pa so kadili pipe in se smehljali. Na koncu njegovega dolgega govora, so vsi začeli glasno ploskati. Ko so vsi nehali ploskati, so ga sprševali o raznih stvareh. Otroke je zanimalo, kakšne sladice jedo na dvoru in kako so vsi oblečeni, ženske je zanimalo, kakšna je moda oblačena in frizure, moške pa koliko je lokalov in kakšne brke imajo drugi moški. Pogovarjali so se pozno v noč in vsi navdušeno odšli spat.

Naslednji dan so mu pripravili veliko pojedino. Vsaka ženska je spekla drugačen kruh, moški so spekli jagenjčke ali prinesli klobase, otroci so peli pesmi. Medtem, ko so jedli, so otroci Krpana prosili, če lahko pove zgodbo še enkrat. Krpan je z veseljem še enkrat vse ponovil. Ko so se najedli, je eden od moških predlagal, da bi se igrali vleko vrvi. Vsi moški so se postavili na eno stran vrvi, Martin pa na drugo. Kot pričakovano, je zmagal Martin. Čeprav so njegovi nasprotniki izgubili, so se vsi smejali.

V roku nekaj dni se je vse vrnilo v normalen ritem. Veliko mladih neporočenih deklet se je želelo z Martinom poročiti, a je vse prijazno zavrnil. Samski je zadovoljno živel v svoji kočici, s svojo kobilico do konca svojih dni, za vedno znan kot heroj.

Eva Retar, 7. a



Nik Fajdiga, 3. a

JIN M MALO DRUGAČE

Pred davnimi časi, za devetimi gorami je živel Tine, ki je imel sestro Tino. Tina je bila mlajša. Bila sta revna. Kdaj pa kdaj sta dobila kakšen kosček kruhka. Tine je dobil idejo. Rekel je: «Pojdiva v čarovniški grad». Prišla sta do gradu, kjer je živel čarovnica. Vstopila sta notri. Bilo je strašno. Zagledala sta čarovnico in se zelo prestrašila. Pogrešala sta mater in očeta. Čarovnica je dala Tineta v kletko. Tina je morala pomagati čarovnici kuhati kosilo in pomivati posodo. Čarovnica je imela čarovniško metlo, ki je znala sama pometati ali našeškati poredneže. Tine in Tina sta mislila, da se ne bosta več vrnila domov. Tineta je čarovnica hotela zrediti. Tino je bilo zelo strah. Čarovnica je bila zelo zlobna. Tako je bila zlobna, da Tineta ni hotela spustiti iz kletke. Čarovnica je rekla Tini naj pogleda v peč ampak ona ni hotela. Čarovnica je sama pogledala v peč. Tina se je pritihotapila za njo in jo brcnila v peč. Čarovnica je zgorela. Tina je osvobodila Tineta iz kletke. Tina in Tine sta do konca svojih dni imela kruha v izobilju.

Anamarija Kastelic, 3. a



Lina Rus, 3. a

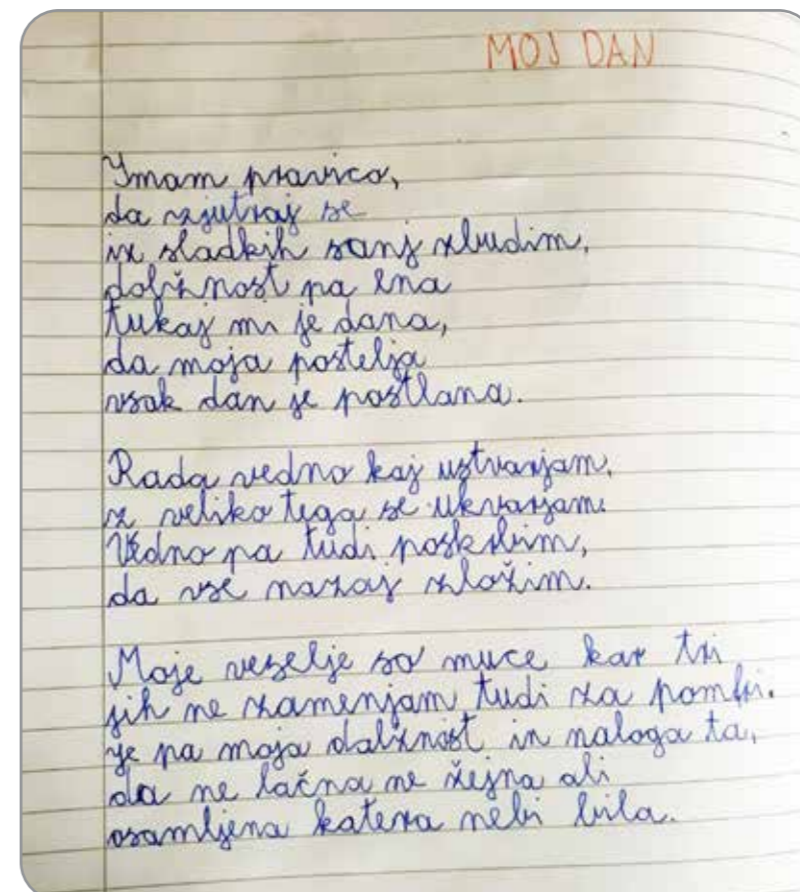
POČASNA PESEM

Pišem počasno pesem, tako, ki jo še polž ujame, ki ne dirka in ne skače in počasi pospravlja igrače. Pesem ne čakaj in ne stoj in brž pojdi pred menoj!

Marija Berčon, 3. a



Julija Koritnik, 4. a



Sara Čelik, 4. b

ŽELJA

Moja je prva pravica bila, ko sem svoje ime dobila, sedaj spoštujem imena vsa, saj smo ljudje iz vsega sveta.

Mamica in očka sta skrbna oba, za naju z bratcem lepo skrbita, naju veliko stvari naučita in vedno nama ob stani stojita.

Še v šoli zabavno mi je, ker dobro mi vse skupaj gre, s sošolci se zabavamo in igramo, sklepamo prijateljstva in se smehljamo.

Sedaj pa to šolsko leto posebno je, nič več ne družimo se in prav vsak od nas ve, da zdravje neprecenljivo je.

Upam, da kmalu vse se konča, saj ni isto, če si samo doma, rada bi v šolo šla, saj tam se naučim več kot pa doma.

Rada bi spet svobodna bila, objela vsakega, ki me pozna, saj edino stik z ljudmi, naša srca oživi in nasmeje na obraz nariše ti!

Lina Bogolin Rakar, 4. b



Taira Teminovič, 2. T

GREH JE SMEH

Daš kače v hlače in sabljo v tablo. Sčasoma se majica spremeni v srajco, zvonec zazvoni in ura je kura, pa gore so nore. Glava postane lava in lonec je konec.

Sanja Vogrin, 3. b

PRAVICA

Ime mi je Miha in ne, nisem pavliha. Hodim v šolo, tam pišemo, računamo, telovadimo in včasih celo plešemo noro. Se sprašuješ, kaj je moja pravica? Povem ti, kaj je moja resnica. Pravico imam do imena in moje ime ni Helena. Hodim v šolo, a šola ni šala. Gibanje je moja pravica, prav imaš, to je moja resnica. Tudi ti veš, kaj je tvoja pravica? Hitro povej, kaj je tvoja resnica!

Miha Skubic, 4. a

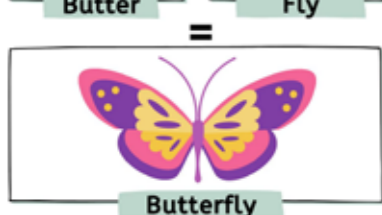
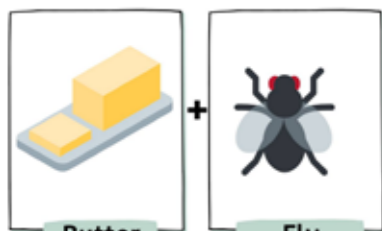


Katarina Moškrič, 3. b



Compound Words

Compound words are formed when two or more words are joined together to create a new word that has an entirely new meaning



© 2020 www.understand-english.com

Compound Words

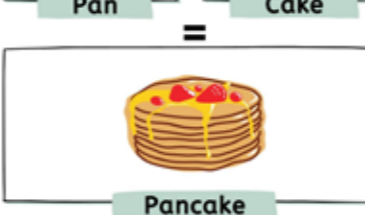
Compound words are formed when two or more words are joined together to create a new word that has an entirely new meaning



© 2020 www.understand-english.com

Compound Words

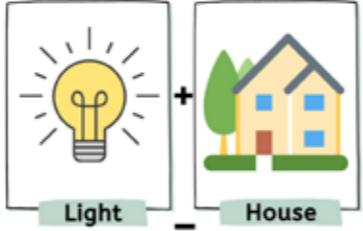
Compound words are formed when two or more words are joined together to create a new word that has an entirely new meaning



© 2020 www.understand-english.com

Compound Words

Compound words are formed when two or more words are joined together to create a new word that has an entirely new meaning



© 2020 www.understand-english.com

FLOWER NAMES



www.eslforums.com

THE ROSE

The Rose is a beautiful flower. It grows in the garden. There are other flowers around her. The Rose always talks about how bored she is.

Once a month a girl comes to the garden to look for a flower. The Rose wants to go with her and see how people live.

Then an old butterfly comes to the garden. It is blue and black. The Rose asks the butterfly about the people's world. The butterfly tells her that it is not really beautiful because there are a lot of cars and it is also foggy and then he can't see.

Next month the girl comes and plucks The Rose. She carries her to a vase on a table in the middle of the dining room. The Rose is all alone and even more bored than before.

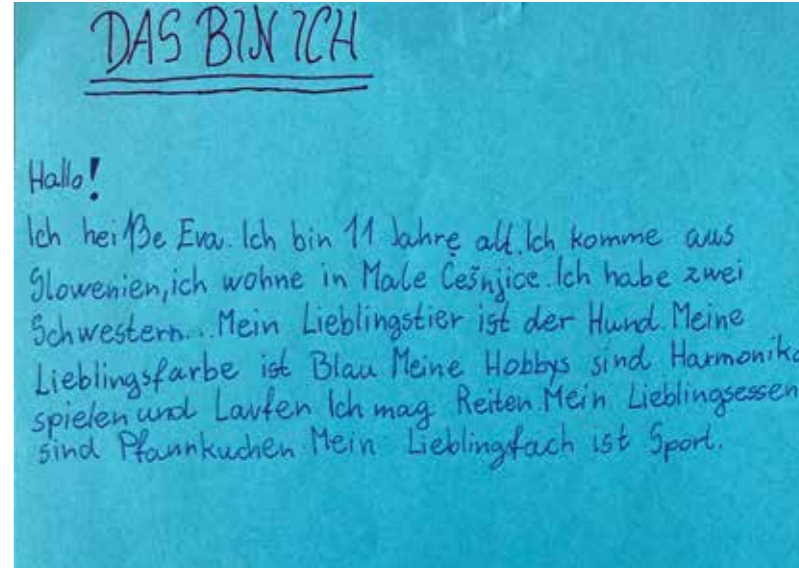
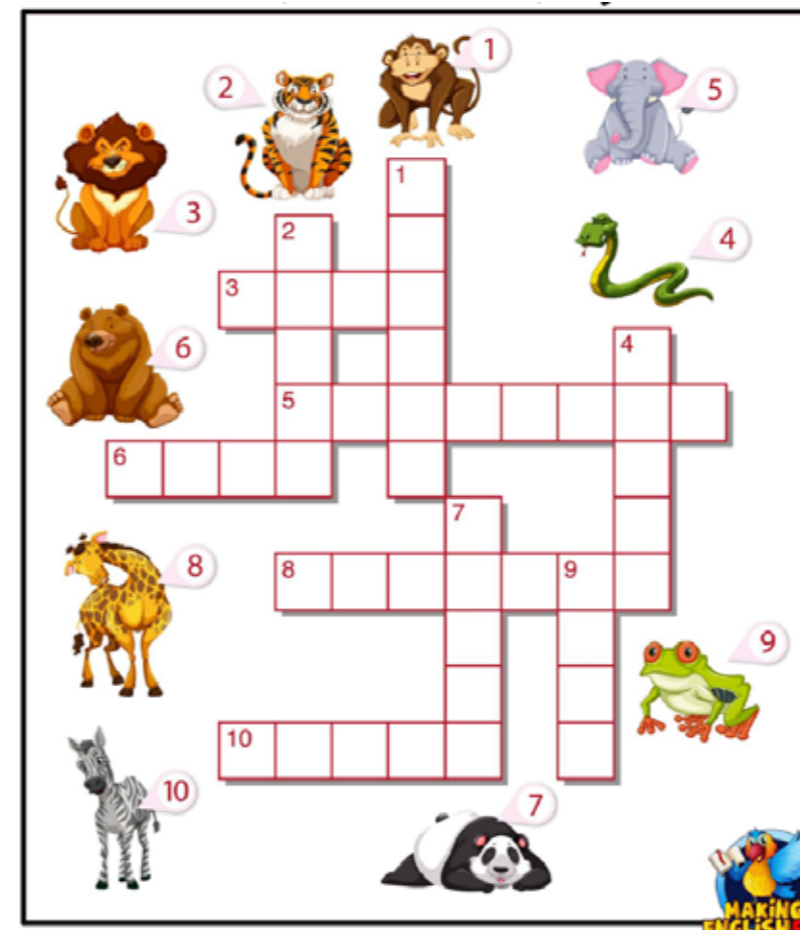
Tia Sinic, 6. b

PENCIL SHINY

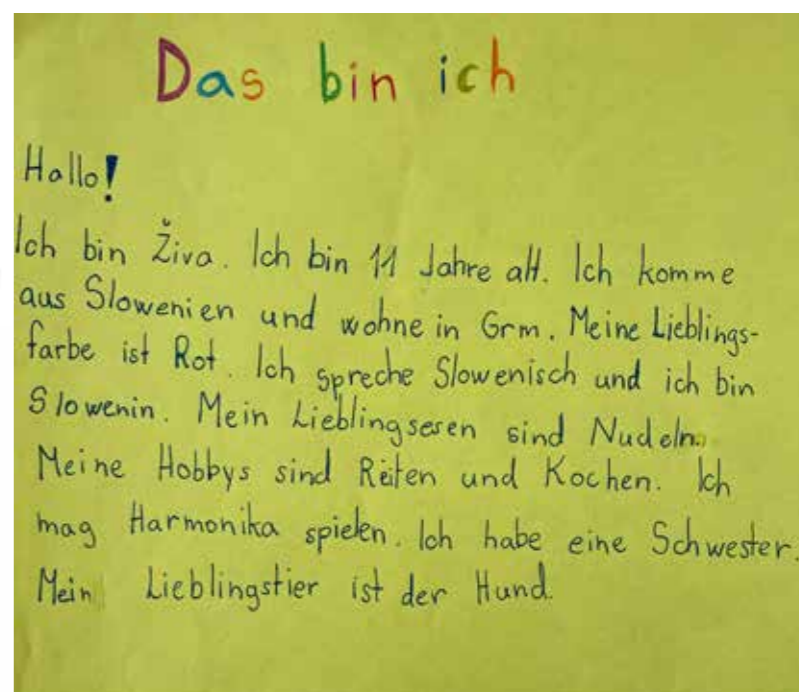
Hello there! My name is Shiny and I'm a pencil. Let me tell you my story...you see... In the beginning I was in a shop with other pencils. I was sad because no one bought me. I was shiny and gold with glitter but still no one bought me. One day a boy came into the store. His name was Luca. When he saw me, he immediately wanted me. I was SO happy! When we arrived I was so excited to have a new friend. At the beginning everything went great but one day I was not sharp enough. Luca took his sharpener and sharpened me! Can you believe it? It hurt so much! One day I became so small that Luca threw me into the trash.

So you see, I am now sitting in this trash and telling you my story. I must say it is really sad. But I met another pencil Luca threw away so we're having a good time together.

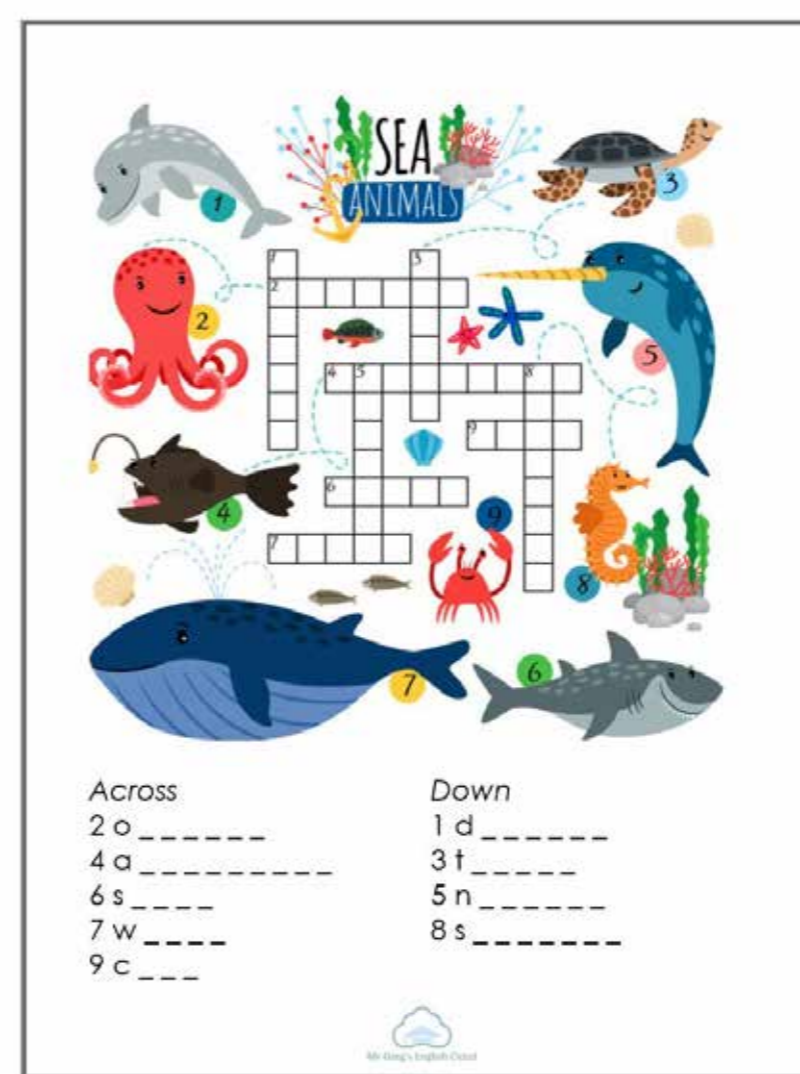
Živa Mavrin, 6. b



Eva Ciglar, 5. a



Živa MikliÙ, 5. a



Across
 2 o _ _ _ _
 4 a _ _ _ _ _
 6 s _ _ _ _
 7 w _ _ _ _
 9 c _ _ _ _

Down
 1 d _ _ _ _ _
 3 t _ _ _ _ _
 5 n _ _ _ _ _
 8 s _ _ _ _ _



Why aren't koalas actual bears?
 They don't meet the koalafications.

What breed of dog can jump higher than buildings?
 Any dog, because buildings can't jump.

What is an astronaut's favorite part on a computer?
 The space bar.

What did the left eye say to the right eye?
 Between you and me, something smells.

What do you call a magic dog?
 A labracadabrador.

How many times can you subtract 10 from 100?
 Once. The next time you would be subtracting 10 from 90.

What did the O say to the 8?
 Nice belt!

Why did the Oreo go to the dentist?
 Because he lost his filling.

Julija Šteh, 6. a



ŠPINAČNA KREMNA JUHA



- SESTAVINE:**
- 2,5 žlice olivnega olja
 - 1 majhna čebula
 - 1 srednje velik krompir
 - 2 stroka česna
 - 600 ml zelenjavne jušne osnove
 - 450 ml mleka
 - 500 g sveže špinače
 - 0,5 žličke soli
 - 2 žepca sveže mletega popra
 - 1 ščepec mletega muškarnega oreščka
 - 4 žlice kisle smetane



PRIPRAVA:
Špinačo očistimo, operemo in osušimo. Grobo jo sesekljamo. Krompir olupimo, operemo in narežemo na majhne koščke. Čebulo in česen olupimo ter ločeno drobno sesekljamo.

V loncu segrejemo olivno olje, na katerem posteklenimo čebulo. Dodamo koščke krompirja in sesekljan česen ter sestavine v loncu med nenehnim mešanjem pražimo 1 minuto. Prilijemo jušno osnovo in na zmerni temperaturi kuhamo od 6 do 8 minut. Nato prilijemo mleko, povišamo temperaturo in zavremo. Dodamo polovico špinače, znižamo temperaturo, lonec pokrijemo in kuhamo še 10 minut, da vsa špinača upade, kosi krompirja pa se povsem zmehčajo.

Lonec odstavimo in vsebino previdno vlijemo v kuhinjski mešalnik. Dodamo preostalo špinačo in juho gladko zmikamo. Če imamo majhen kuhinjski mešalnik, juho zmikamo v dveh ali treh obrokih.

Zmikano juho vlijemo nazaj v lonec in jo na zmerni temperaturi počasi segrejemo. Po okusu je začnimo s poprom, soljo in po želji tudi z mletim muškarnim oreščkom. Če je juha pregosta, jo razredčimo z malo tekočine (voda ali jušna osnova).

Pripravljeno juho nalijemo v jušne skodelice ali globoke krožnike, okrasimo s kislom smetano in postrežemo.

PRILOGA: ČESNOV KRUIH

- 1 štruca kruha
- 150 g zmečkanega masla
- 3 stroki česna
- 0,5 šopka peteršilja
- 60 g naribanega parmezana



Kruh narežemo na 2 cm debele rezine do spodnje skorje. Zavijemo ga v alu folijo in pečemo na 175°C 15 minut. Kruh vzamemo iz pečice in pustimo, da se malo ohladi. Nato ga razrežemo in namažemo z mešanico masla, česna, parmezana in peteršilja.

Recept je iz Okusno.si.

HOBOTNICA V SOLATI IN NA ŽARU



- SESTAVINE:**
- 1 hobotnica
 - 1 čebula
 - 100 g gomoljne zelene
 - 100 g korenja
 - 1 dl suhega rdečega vina
 - 3 stroki česna
 - 2 lovorova lista
 - Poper v zrnju.

SESTAVINE ZA HOBOTNICO NA ŽARU:

- lovke hobotnice
- bel vinski kis
- origano
- oljčno olje
- limonin sok
- solni cvet



POSTOPEK:

Hobotnico operemo in postavimo v lonec, dodamo olupljeno in oprano zelenjavo in nekaj zrn popra, lovorov list, rdeče vino in 2-3 dl vode. Hobotnice ne solimo. Zavremo, pokrijemo in zmanjšamo ogenj, da se počasi kuha do mehkega. Pazimo, da je ne razkuhamo. Kuhani hobotnici dobro očistimo vijolično povrhnjico. Najlažje to naredimo kar z rokami pod tekočo mrzlo vodo. Hobotnico (glavo in trup) narežemo na kolobarje in kose ter jih postavimo za nekaj minut v hladilnik. Lovke narežemo na kolobarje in shranimo posebej.

Krompir operemo in celega skuhamo. Kuhanega malo ohladimo, olupimo ter narežemo na kocke.

V skledo za solato damo krompir, opran in narezan češnjevi paradiznik, oprano in tenko narezano stebelno zeleno, olive, vložene čebulice, kapre in ohlajeno narezano hobotnico. Posebej zmešamo nasekljan peteršilj, solni cvet, mlet poper, limetin sok in oljčno olje ter prelijemo po solati. Rahlo premešamo, postavimo v hladilnik še vsaj za 30 minut, da se okusi prepojijo. Pred serviranjem potresemo s sesekljanim peteršiljem.

Kuhane in narezane lovke lahko spečemo na žaru ali v ponvi. Premažemo jih z malce oljčnega olja in na hitro popečemo z vseh strani (meso je že kuhano, zato moramo le poskrbeti, da se zunanost mesa lepo zapeče). Tik preden damo lovke na žara ali ponve, jih poškrbimo z malce belega vinskoga kisa. Pečemo še nekaj sekund, toliko da kis izhlapi. Na krožniku pokapamo z oljčnim oljem in limoninim sokom ter potresemo z malce origana in solnega cveta.

Recept je iz knjige Tomaž in Ema.



JAGODNI TIRAMISU



- SESTAVINE:**
- 350 g jagod
 - 1 žlica limoninega soka
 - 1 žlica sladkorja
 - 200 ml vode
 - 3 rumenjaki
 - 165 g sladkorja
 - 750 g maskarponeja
 - 2 žlici likerja maraskine
 - 2 beljaka
 - 1 žlica sladkorja
 - 250 g sladkorja
 - 250 g jagod
 - 300 g piškotov savoiardi
 - Temna čokolada



POSTOPEK:

Jagode, limonin sok, sladkor in vodo spsiramo v mešalniku.

Rumenjake in sladkor penasto umešamo. Dodamo maskarpone in maraskino ter premešamo. Iz beljakov stepemo srednje trd sneg. Med mešanjem dodamo sladkor. Stepamo, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi. Sneg previdno umešamo v maskarponejevo maso. Jagode narežemo na koščke.

Piškote enega za drugim namočimo v jagodni sok: vsak piškot popolnoma potopimo v sok za 30 sekund. Piškot dvignemo iz soka in ga par sekund držimo pod kotom, da iz njega odteče sok. Piškot položimo v pekač (30 x 25 cm).

Ko s piškoti obložimo dno pekača, nanje nadevamo polovico maskarponejeve mase. Po maskarponejevi masi posujemo nasekljane jagode. Jagode prekrivamo še z eno plastjo piškotov, namočenih v jagodni sok. Na vrh damo preostanek maskarponejeve mase. Površino poravnamo z lopatko in potresemo s čokoladnimi ostružki. Tiramisu postavimo v hladilnik za vsaj 2 uri.

Recept je iz knjige Tomaž in Ema.

MALINOV MUS



- SESTAVINE:**
- 110 g malin (svežih ali zamrznjenih)
 - 320 ml sladke smetane
 - 170 g sladkorja
 - gost grški jogurt
 - 3 beljaki
 - 5 listov želatine
 - žlica škroba
 - sveže maline za dekoracijo

POSTOPEK:

Maline stresemo v kozico jih narahlo pretlačimo, da spustijo malo soka. Nato jih zapremo in pokuhavamo, dokler ne dobimo približno pol litra tekoče mase. Maline premešamo s paličnim mešalnikom in precedimo.

Pripravimo sladkorni sirup: 45 ml vode in 170 g sladkorja segrejemo na 121 stopinj. V skledi stepamo beljake, in ko se začnejo peniti, vanje počasi zlivamo vroč sladkorni sirup. Stepamo, dokler se sneg ne ohladi.

Od 500 ml malinovega soka odzvamemo 100 ml in damo na stran za omako, ki jo bomo prelili čez mus. V preostali sok vmešamo v hladno vodo namočene in ožete lističe želatine. Segrejemo in dobro premešamo, da se želatina povsem raztopi. Vmešamo v beljakovo zmes in ohladimo.

Ohlajeni zmesi dodamo srednje stepeno sladko smetano (ne tekočo in ne povsem trdo) in zmešamo v enoten mus. Nadevamo v kozarce in v hladilniku dobro ohladimo.

Za omako segrejemo preostali sok. Dodamo škrob, in če je treba, še malo sladkorja. Gladko zmešamo da se zgosti.

Postrežemo v kozarcih, pri čemer izmenjujemo plasti musa, jogurta, svežih malin in omake.

Ostanek musa lahko zamrznemo in imamo sladoled.

Recept je iz knjige Tomaž in Ema.

DOMAČI LEDENI ČAJ



- SESTAVINE:**
- 4 l vode
 - 6 čajnih vrečk planinskega/metinega/koprivnega čaja (po želji)
 - sveže bio limone in limete
 - 50 ml domačega bezgovega sirupa
 - 2 žlici sladkorja
 - sok 2 limon
 - 1 šop sveže mete

POSTOPEK:

V kozico naliješ vodo. Ko voda zavre, daš vanjo čajne vrečke. Po 10 minutah odstraniš vrečke iz vode in pustiš, da se čaj ohladi.

Bio limone in limete umiješ pod vodo in narežeš na tanke rezine.

Ohlajen čaj naliješ v stekleno bučko ali velik vrč ter mu dodaš bezgov sirup, sladkor, sok limone, sveže rezine limone in limete ter svežo meto.

Na koncu vse skupaj dobro premešaš.

Recept je iz knjige Tomaž in Ema.



Osvežilne recepte je za vas zbrala Zoja Nograšek iz 5. a-razreda.



VICI

ZADNJA VRSTA

Zaradi velikega števila študentov v dvorani si je profesor omislil miniaturni mikrofoni in pred predavanjem vprašal: "Ali me študentje v zadnji vrsti slišite?" "Ja!" se je oglasil nekdo, "vendar nas ne moti preveč!"

UČENJE MATEMATIKE

V šoli govore o sanjah, Tonček pripoveduje: "Sanjalo se mi je, da sem se učil matematiko in da sem potem dobil odlično. Kaj naj bi to pomenilo?" "Da si med spanjem pametnejši."

POČASNO DELANJE

"Delaj počasneje! Enako plačo boš dobil, če boš počasneje vozil te opeke." "Tiho bodi! Že ves čas jih vlečem za nos. Te opeke so iste že celo dopoldne!"

PILOT

Pilot vabi obiskovalce na skok s padalom! "Koliko stane en skok?" vpraša Karel. "Dvesto evrov!" "Kaj pa, če se mi padalo ne bo odprlo?" "Potem vam vrnemo denar!"

KAJ DOBIMO, ČE KRIŽAMO KAČO IN JEŽA?

Bodečo žico.

ZAKAJ IMA BLONDINKA RADA ZRAVEN SEBE VODO, KO BERE?

Da bolj tekoče bere.

Po cesti gresta dve kači. Prva vpraša drugo: »Sva slučajno strupeni?« »Ne, zakaj?« »Pa ... ugriznila sem se za jezik ...«

Janez ek vesel priteče domov iz šole: »Očka, očka! Danes sem skoraj dobil petico!« Očka: »Kako to misliš, skoraj?« Janezek: »Ja, dobil jo je tisti, ki je sedel zraven mene.«

»Gospod, v našem hotelu se boste počutili kot doma.« »Jaz bi se pa rad počutil kot gost.«

Jerneja Hribar, 7. a (vir: različne internetne strani)

RIBEŽEN, KAJ JE ŽE TO?

Sva devetošolca, ki rada ustvarjava iz različnih materialov. Letos sva se posvetila izdelavi različnih izdelkov iz pločevine. Uresničila sva že kar nekaj zanimivih idej. Tokrat pa vam bova predstavila potek izdelave ribežna.

1. IDEJA

Kako izdelati gospodinjski pripomoček, ki ne bo podoben večini ribežnov, ki so v prodaji? Kot izziv sva si izbrala trikotno obliko ribežna.

2. NAČRTOVANJE IZDELKA

Najprej skiciramo nekaj idej. Vsaka ideja je lahko dobra ideja. Pri načrtovanju se po navadi pojavi največ težav. Dobra ideja in dobra skica sta najpomembnejši. Ker delamo v paru, je malo lažje, ker se lahko dogovarjamo in ideje dopolnjujemo. Skica mora biti narisana tako, da lahko po njej vsakdo izdelava načrtovani izdelek. Načrt sva najprej prerisala na karton, izrezala in prepognila. Z načrtovalno idejo sva bila zadovoljna.

3. IZBIRA MATERIALA

Za načrtovanje izdelka je primerna pločevina, ki je dovolj trdna in žilava. Bakrena pločevina ni primerna zaradi stika s kislimi snovmi. Primerna pa je pocinkana pločevina. Na pocinkano pločevino z risalno iglo in ravnilom prerisamo načrt. Preverimo, če smo ga natančno narisali.

4. IZDELAVA SESTAVNIH DELOV

Z vzvodnimi škarjami izrežemo sestavna dela ribežna. Dela dobro obrusimo s pilo in finim brusnim papirjem. Brusimo le robove in ne površine pločevine. Za lažje brušenje vpnemo pločevino v primež in brusimo pod določenim kotom, da ni brušenje moteče za uho.

5. VRTANJE IN SEKANJE

Na dve stranici razporedimo luknje, na eno stran ribežna večje in na drugo manjše. Mesta, kjer bomo vrtali, zatočkamo. Nato izvrtamo luknje. Na tretjo stran s sekačem naredimo zareze. Da bo ribežen služil svojemu namenu, moramo luknje in zareze primerno oblikovati oziroma izbočiti. Pomagamo si lahko z okroglimi kovinskimi predmeti ali orodji. Izvrtamo luknje za spajanje ribežna v končno obliko ter tudi luknje na ročaju.

6. KRIVLJENJE

V primežu prepognemo pločevino v željeno obliko. Preverimo, če se mesta, kjer bomo kovičili, ujemajo. Če ujevanje ni točno, lahko še malo povrtamo. Oblikujemo ročaj in ga upognemo. Biti mora dovolj trden, da se pri ribanju ne upogiba. Narejen je iz dveh plasti pločevine.

7. SPAJANJE

S kleščami za kovičenje spojimo ogrodje ribežna v trikotno obliko. Oblikujemo tudi ročaj in ga pritrdimo na ribežen. Največji problem predstavlja oblikovanje ročaja, saj je ribežen trikotne oblike.

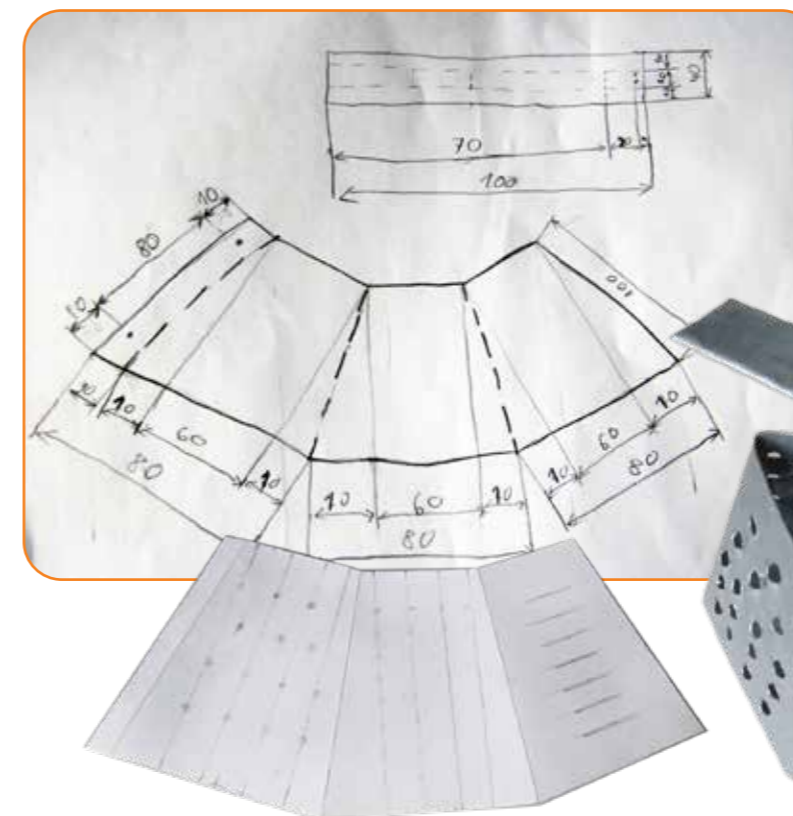
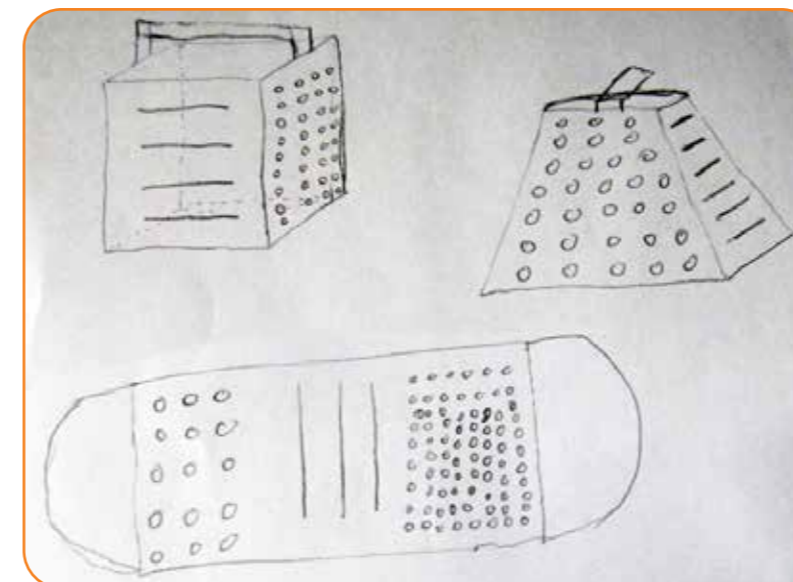
8. PRIČAKOVANI REZULTATI

Preverimo, če naš izdelek služi svojemu namenu. Z izdelkom sva zadovoljna. Ne boste verjeli, deluje!

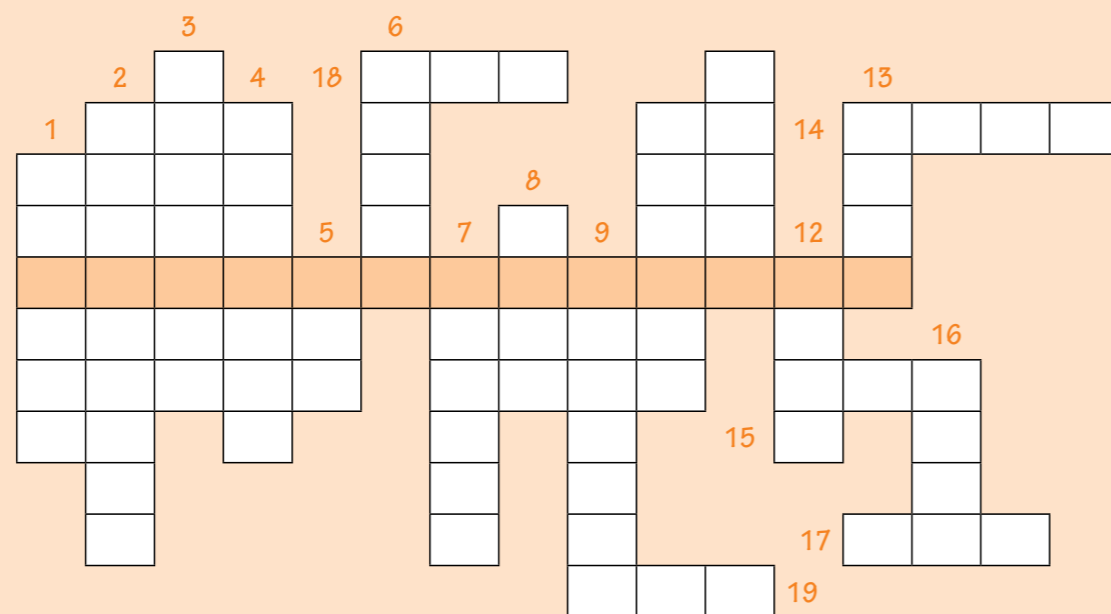
Izdelajte svoj ribežen. Z nekaj popravki bi bil ribežen primeren za serijsko proizvodnjo.

Pri delu skrbimo za varnost in uporabljamo zaščitna sredstva. Uspešno in varno delo vsem, ki se boste lotili izdelave ribežna.

Tilen Kutnar in Jan Koleša, 9. b



KRIŽANKA



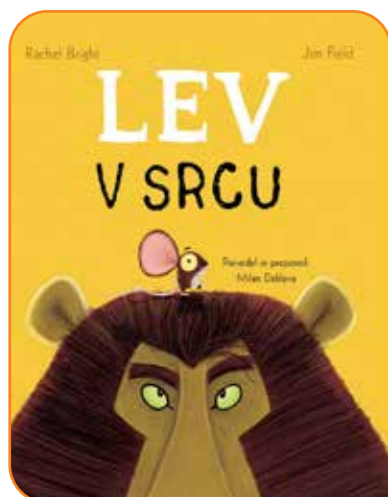
Križanko je naredil Jakob Kastelic, 7. a

Jupi, kmalu bodo poletne počitnice! Izkoristite jih za plavanje, sončenje in raznovrstne športne aktivnosti, včasih pa lahko v roke vzamete tudi ... knjigo. 😊

ZA UČENCE PRVEGA TRILETJA

Rachel Bright
LEV V SRCU

Biti majčken ni vedno lahko ... Mali mišek se poda na potovanje, da bi našel svojo moč. Pri tem odkrije, da za to ni treba biti vedno velik in junaški, temveč imajo tudi najmanjša bitja lahko levje srce.



Nina Mav Hrovat
OZIMNICA



Veverica nabira lešnike, da bi si pripravila zalogo za zimo. Delo je naporno, zato poprosi prijatelje za pomoč. S skupnimi močmi je vse

lažje, pa tudi zabavno. Vsak dan delajo, se smeji in ... malicajo nabrane lešnike. Bo veriverici sploh uspelo pripraviti ozimnico? Nekaj bo treba ukreniti ...

Drugi predlogi za poletno branje:

Nicholas Oldland: ZALETAVI BOBER,

Peter Svetina: KAKO JE GOSPOD FELIKS TEKMOVAL S KOLESOM,

Wojciech Grajkovski: DREVEŠA ...

ZA UČENCE DRUGEGA TRILETJA

Sebastijan Pregelj
DO KONCA JEZERA

Prva knjiga v zbirki Zgodbe s konca kamene dobe, z naslovom Deček Brin na domačem kolišču, je bila v letošnjem šolskem letu razpisana za Cankarjevo tekmovanje v 4. in 5. razredu. Sledi ji še pet nadaljevanj. Druga knjiga nosi naslov Do konca jezera, v kateri Brin spozna deklico



Črno s sosednjega kolišča. Skupaj se odpravita na nevarno pot, ki se srečno konča predvsem zaradi deklidine iznajdljivosti. Junaka dobita nove prijatelje na kopnem, prihod črede starodavnih živali pa napove novo dobo.

Andrej E. Skubic
NE BI SMELI ODPRETI TISTIH VRAT

Liam in Tomaž sta najboljša prijatelja, ki si nekega dne pripravita cel kup blatnih bomb in z njimi napadeta deklisko družino. Potem pa Tomaž za vrati šolskega stranišča odkrije jokajočo Lijo. Kmalu se spoprijateljita, si skupaj izmišljujeta zgodbe in rišeta. Vse to pa ni všeč Liamu, ki se boji, da bo izgubil prijatelja. Proti koncu zgodbe skupaj ustanovijo trio Golaznikus. V istoimenski zbirki je zaenkrat sedem knjig.



Drugi predlogi za poletno branje:

Ulf Stark: GOSPOD GROM,

Tina Bilban: KAJ SPOLOH JE TO?,

David Almond: DEČEK, KI JE PLAVAL S PIRANHAMI ...

ZA UČENCE TRETJEGA TRILETJA

Emiel de Wild
BRATOVSKA SKRIVNOST

Joeri je enajstletnik, ki se mu čez noč spremeni življenje. Starši ga najprej odpeljejo na počitnice k babici, potem pa v novo hišo, nov kraj, novo šolo. Poleg tega je izginil njegov starejši brat Stefan – o njem nihče ne govori, še najmanj



pa starši. Kot bi nikoli ne obstajal. Joeri ne razume, zakaj vsi tako trdovratno molčijo o njem; brata neizmerno pogreša in mu piše odkritosrčna pisma. Spozna sošolko Lonneke, ki je tudi sama polna skrivnosti, in skupaj se odločita ugotoviti, kaj se je s Stefanom zgodilo.

John Boyne
DEČEK V ČRTASTI PIŽAMI

Oče devetletnega Bruna je dobil novo službo, zaradi česar so se morali preseliti iz velike in udobne hiše v mestu, kjer je imel prijatelje, na podeželje. Mama mu sicer poskuša razložiti, da očetova nova



služba ni zgolj napredovanje, temveč tudi čast in njegova dolžnost, a Brunu za to ni prav veliko mar. Tudi starejša sestra Gretel živi v popolnoma svojem svetu. Novi družinski služabniki pa so živčni in nezgovorni ... Zgodba se odvija v času 2. svetovne vojne.



Drugi predlogi za poletno branje:

Annet Huizing: KAKO SE PO NESREČI NAPISALA KNJIGO,

Anna Woltz: NENAVIDEN TEDEN S TESSO,

Janne Teller: VSE ...



PRIDELAM IN JEM DOMAČE

Uživanje sezonske zelenjave in sadja je zelo pomembno za zdravje in dobro počutje. Hrana, pridelana doma ali v bližini, je bolj zdrava, ker je sveža in vsebuje več vitaminov in mineralov. Taka hrana vsebuje tudi manj konzervansov in pesticidov. Pridelava lokalne hrane tudi pozitivno vpliva na okolje ker je uporabljeno manj embalaže, tudi transport je krajši.

Doma imamo manjši zelenjavni in sadni vrt. To hrano sprti pojemo. Za to smo zelo hvaležni starim staršem, ko nas razveselijo z domačimi dobrotami, kot so: orehi, kis, vloženo in suho sadje, različne začimbe in čaji. Hrano kupujemo tudi na sosednji kmetiji, na tržnici ... Na kmetiji kupimo kisle zelje in repo, jajca in krompir, na tržnici kupimo kisle kumarice, jogurt in fižol. V zadrugi pa kupimo domačo moko. Jedi, ki jih pripravimo iz teh sestavin so sigurno bolj okusne in zdrave, kot če bi jih kupili v trgovini.

Domače sadje in zelenjava v primerjavi z uvoženim vsebuje veliko več vitaminov in mineralov in je bolj okusna in sveža. Sadje in zelenjava, ki jo pripeljejo iz oddaljenih krajev oberejo še nezrelo in je kemično obdelano. Če je transport hrane dolg, to tudi slabo vpliva na okolje. Zaradi daljšega prevoza hrane in prodaje v trgovini morajo uporabiti embalažo, ki je pri lokalni hrani skoraj ni.

Z nakupovanjem hrane pri kmetih skrbimo za to, da bodo kmetije v naši bližini obstajale tudi v prihodnosti. Tako bodo lahko imeli tudi prihodnji rodovi zdravo in svežo hrano.

In ko ugriznete v slastno jabolko mu recite s srcem: »Tvoja semena bodo živela v tvojem telesu in popki tvojega jutrišnjega dne bodo brsteli v mojem srcu, tvoj vonj bo moj dih in skupaj se bova veselila vseh letnih časov.« (Kahlil Gibran). Ta misel se mi je zdela zelo lepa. Spoštovati moramo domače in biti hvaležni za hrano, ki jo pridelamo in pojemo.

Aleksander Gaj Tasevski, 6. a



Anja Anžlovar, 6. b

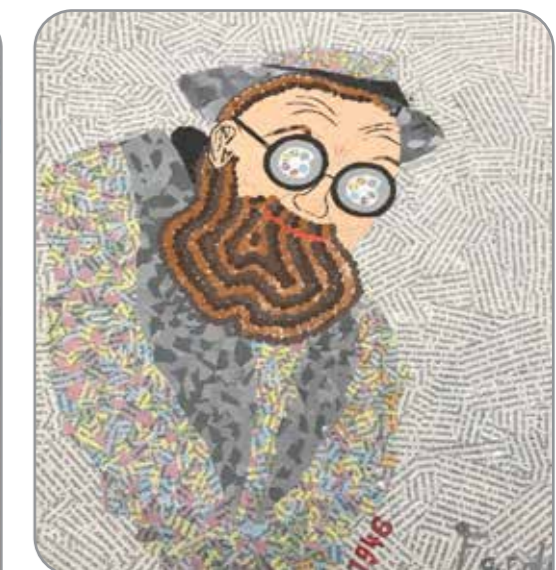
MOJA DRAGA, PRELEPA DOMOVINA,

danes ti prvič pišem pismo, saj želim, da izveš, kaj čutim do tebe. Vsak te ima rad, a vsak na svoj način. Nekateri bolj, nekateri manj, ampak vedi, da si zame, kot za vse ljudi, zelo pomembna.

Vsi se spominjamo, kje smo odrasli, kje smo se rodili. Teh prelepih otroških let nam ni pokvaril nihče, a ti si jih še bolj polepšala. Za to sem ti zelo hvaležna, saj je bilo moje otroštvo polno igre. Ponosna sem nate, moja draga domovina, da obstajaš vse do sedaj in gotovo ti ni bilo lahko. Gotovo pa se spominjaš, kako so nastale naše prve slovenske pravljice in so si jih Slovenci pripovedovali, da so se ohranile vse do danes. Gotovo si Primožu Trubarju hvaležna, da je napisal prvi slovenski knjigi Abecednik in Katekizem. Vse je storil za našo domovino in mi bi se morali po njem zgledovati. Zdaj nam je samoumevno, da živimo v Sloveniji, v svoji domovini, a takrat to ni bilo. Upam, da se spominjaš, kakšne pesmi je za nas, Slovence, napisal pesnik France Prešeren. Njegovo delo Zdravljica se navezuje nate, no, saj poznaš njegova dela, saj si po mojem mnenju nanj zelo ponosna oz. si ponosna na vse Slovence, samo na nekatere bolj, saj so veliko prispevali, da lahko sedaj živimo v svoji prelepi domovini. Zelo te imam rada domovina, saj se lahko nate vedno zanesem, z mano si v težkih trenutkih, saj si vedno z mano, če sem srečna ali pa ne.

Zato sem nate tako zelo ponosna, saj mi vedno stojiš ob strani. Upam, da se tega zavedaš. Za konec pa ti zaželim vse najboljše za tvojih prelepih okroglih 30 let. Slovenci smo šele toliko časa samostojni, a imamo svojo domovino radi veliko dlje časa.

Sara Pahar, 9. b



Saša Belc, 7. b



Oven (21. 3.–20. 4.)

To poletje bo zelo razburljivo, polno čustev in delovno. Boste zelo aktivni in ustvarjalni. Še bolj se boste povezali s svojimi prijatelji in spoznali nove. Počutili se boste samozavestno in odločno.



Bik (21. 4.–21. 5.)

Verjeli boste v lastno produktivnost, predvsem pa boste napredovali v odnosu do samega sebe. Čim več sodelujete z drugimi. Počitnice bodo polne možnosti, izkoristite jih. Včasih se boste počutili ogrožene, a ne obupajte, stopite oviram na poti.



Dvojčka (22. 5.–21. 6.)

Tudi vam bodo zvezde naklonile veliko priložnosti, zato bodite samozavestni in se odločite za pogumne korake. Imeli boste odlične ideje in z njimi boste dosegli uspeh. Počutili se boste sprejeti v družbo, a se boste čez poletje umaknili na samo.



Rak (22. 6.–22. 7.)

Tudi čez poletje se boste posvetili delu, a ne boste pozabili na svoje želje in potrebe. Prepustite se usodi in ne izmikajte se novim priložnostim. Postavite se zase, tako v družbi kot osebno.



Lev (23. 7. –23. 8.)

Počitnice bodo kreativne in uspešne, doživeli boste velik uspeh. Kovali boste načrt za prihodnost in upoštevali nasvete bližnjih ter prijateljev. Sprejmite njihovo pomoč. Želeli si boste miru, hitro se vam bo uspelo sprostiti.



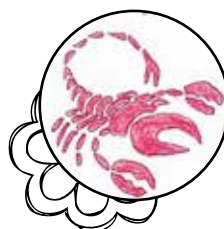
Devica (24. 8.–22. 9.)

Delovno boste razpoloženi, ne boste imeli občutka za ljubezen. Želeli boste dokazati, da zmorete vse. Veliko stvari in odnosov boste postavili na novo. Ne izpustite priložnosti za napredovanje, veliko časa preživite v naravi.



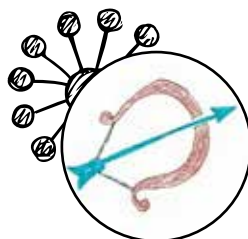
Tehtnica (23. 9.–23. 10.)

Čez poletje boste z vztrajnostjo in inovativnostjo želi velike uspehe. Dneve boste preživljali izmenoma delovno in odeti v ljubezen. Jesen vas bo počakala pripravljena na nove podvige.



Škorpion (24. 10.–22. 11.)

Imeli boste preveč dela, da bi se posvetili ljubezni. Pojavljale se bodo odlične priložnosti in vanje boste vložili veliko truda. Želeli boste sodelovati z ljudmi okoli sebe, a ne boste mogli iz svoje kože ih sprejeti bremena drugih.



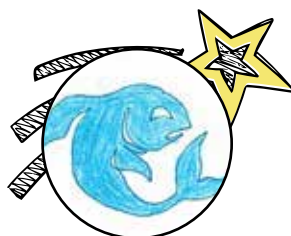
Strelec (23. 11.–21. 12.)

Želeli boste popraviti napake, tako zunanje kot v ljubezni. Na trenutke se boste preveč sprostiti in počutili se boste kot da težave okoli vas ne obstajajo. Ne glede na to se bo počutje iz dneva v dan izboljševalo, a globoko v sebi se boste počutili osamljeno. Pokličite prijatelje – zagotovo bodo za stvar!



Kozorog (22. 12.–20. 1.)

To poletje izstopite iz svoje kože, razumite druge. Prestopite nekatere obsodbe in se povežite s srečnimi in svobodnimi idejami. Veliko časa boste preživeli v naravi, tam boste nabirali optimizem in moč za nove začetke.



Vodnar (21. 1.–18. 2.)

Dobro boste začeli počitnice in uspešni boste. Polni boste optimizma in odvisni boste od komunikacije. Zadovoljni boste z vsem, kar boste dosegli. Bodite psihično pripravljene na spremembe, a se vseeno ne pozabite sprostiti.



Ribi (19. 2.–20. 3.)

Dnevi poletja vas bojo spodbujali k rezultatom. Nihali boste v počutju in potrebovali boste večjo zbranost, včasih se boste želeli odmakniti od vseh. Po drugi strani vam bo druženje prinašalo odlične ideje. Dobra motivacija bo v tem letu koristna.

Ferdoskop so pripravile:

Tina Medved, 8. a; Špela Mohar, 8. a; Lea Bektašević, 8. a

OŠ FERDA VESELA Šentvid pri Stični
Ravnateljica: Angelca Mohorič



Tisk: Alfagraf tiskarna d.o.o.
Oblikovanje in prelom: MetaFora Grafika
Naklada: 500 izvodov
Izid: 10. junij 2021



Glavna urednica: Tina Orač Gornik
Lektorirala: Barbara Kostrevc
Naslovnica: Ana Vencelj, 3. b

