

# BESEDNJAKOV MESEČNIK



marec 2024/št. 6

## DOGAJALO SE BO ...



Za prvih 30 najboljših bralcev od 6. do 9. razreda organiziramo že **13. noč knjige**.



Če želiš priti daleč v življenju, moraš prebrati veliko knjig.

Roald Dahl



## ŠPORT



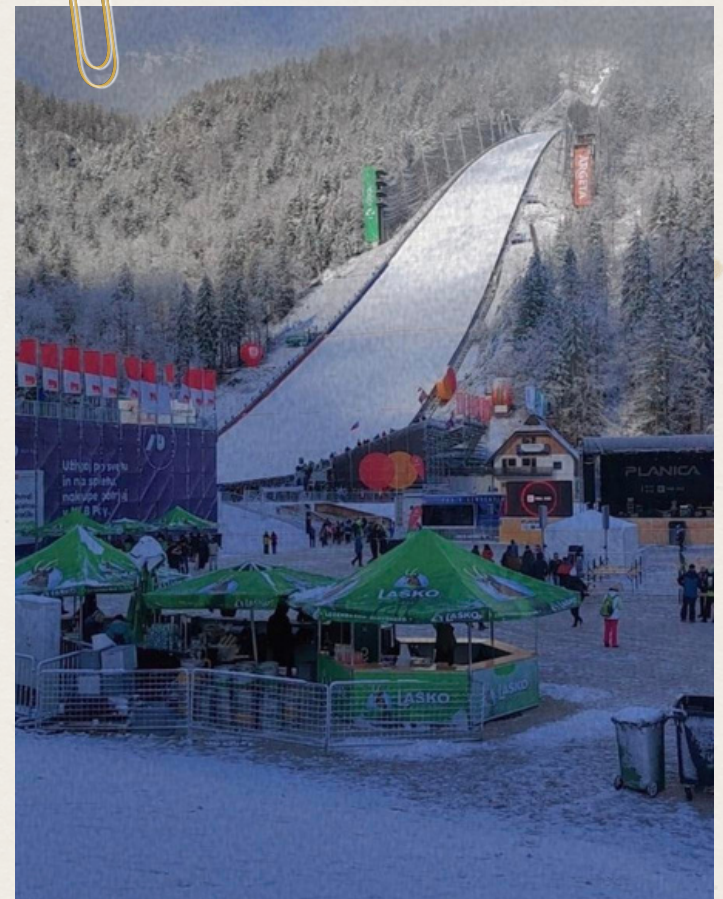
### SMUČARSKI SKOKI V PLANICI

Od 22. 3. 2024 do 24. 3. 2024 so v Planici potekali smučarski skoki. V petek je bil prav poseben dan, saj je na najvišjo stopničko zadnjič stopil Peter Prevc.

V soboto je sledila skupinska tekma, na kateri je Slovenija osvojila 2. mesto. Zmaga se nam je za las izmuznila zaradi padca Timija Zajca.

V nedeljo je potekala posamična tekma, kjer je Domen Prevc zasedel odlično 2. mesto. Peter Prevc pa se je ta dan poslovil od svoje kariere. Bilo je čudovito vzdušje, ki mi bo ostalo v spominu.

Pripravila Zala.



## NE POZABI ...

Premik ure na poletni čas se bo zgodil 31. marca 2024. Takrat se bo ura prestavila z 2. ure na 3. uro zjutraj.



Urednik: Nejc Žilavec

Šolski novinarji: Izabela Križanič, Nejc Žilavec, Angelina Potočnik, Nejla Resić, Zala Štorgelj, Mia Maltarić, Hamza Hajdarević z mentorico Barbaro Šimac.

## VELIKA NOČ

### SLADKI VELIKONOČNI KRUHKI

Za peko boste potrebovali:

650 g moka

2 jajci

180 g sladkorja

70 g margarine ali masla

200 ml mleka

1 kvas

1 vaniljev sladkor



V večji skledi najprej zdrobite kvas v mlačno mleko. Pomešajte in dodajte še sladkor, zmehčano maslo ali margarino. Dobro premešajte in dodajte še jajci. Med mešanjem dodajte še moko z vaniljevim sladkorjem in mešajte toliko časa, da boste dobili mehko testo, ki bo na dotik nekoliko lepljivo.

Pokrijte s folijo in pustite toliko časa, da doseže testo dvojno količino. Testo postavite na pomokano površino in ga razdelite na 12 enakih delov (100 g vsak).

Vsakega razvaljajte na daljši svaljek. Po dva skupaj spletite v kito in oblikujete v gnezdo.

Gnezda postavite na pekač, ki ste ga obložili s papirjem za peko. Postavite jih v pečico, da še malo vzhajajo (30–40 minut).

Vsakega premažite z razžvrkljanim rumenjkom, v katerega ste dodali dve žlici mleka.

Pecite približno 20 minut na 180 °C.

Vir: <https://siol.net/trendi/kulinarika/velikonocna-torta-in-kruh-za-se-slajsi-zajtrk-recept-522617>

Pripravil Nejc.



Vir: <https://www.student.si/izpostavljeno/druzba/dejstva-o-veliki-noci-ki-jih-nisi-vedel/>

## ALI VEŠ?

- Leta 1873 je bilo v Združenem kraljestvu izdelano prvo čokoladno jajce.



- Najpopularnejša znamka čokoladnih jajc (Cadbury's), vsako leto proizvede 500 milijonov čokoladnih jajc. Če bi jih naložili enega na drugega, bi bili desetkrat višji od Mount Everesta.
- Najdražje velikonočno jajce je bilo prodano leta 2007 v Londonu, in sicer za več kot 10 milijonov evrov.
- Največje velikonočno jajce na svetu je visoko slabih devet metrov in pol in široko dobrih pet metrov. Tehta kar 5000 kg. Za njegovo izdelavo pa je bilo potrebnih kar 12.000 ur.

## ZA MOŽGANČKE



Pripravila Izabela.

Z \_ \_ \_ \_ \_

