

---

---

# KEBULE



---

ZŠ a MŠ Dubné

Ročník 18

Číslo 1 - 2

září – říjen 2020

---

**V tomto čísle najdete:** Rozhovor s Josefem Maršálkem – str. 2

Soutěž školních časopisů – str. 4

Projektový den – str. 6

## NA ÚVOD

### A zase ten covid!

Milí čtenáři, uplynulo několik měsíců a už je zase září. Tentokrát byly ale prázdniny mnohem delší než dva měsíce. Tyhle prázdniny trvaly téměř půl roku a za to všechno můžeme „poděkovat“ jedině koronaviru, který u nás začal řádit už v březnu minulého školního roku. Ze začátku karantény, ve které jsme se octli, si studenti mysleli, že

bude skvělé být doma. Učitelé a rodiče byli velice optimističtí, říkali si, že do týdne jsme zpátky ve škole. Jenomže čas běžel, březen se přehoupl v duben, online výuka už trvala měsíc a učitelé si začali lámat hlavu nad tím, kdy to všechno doženeme. I žákům už začínala škola chybět, ani ne tak učení, ale spíše setkání se spolužáky. Hned, jak to



situace dovolila, se škola otevřela, ovšem pouze pro předem určený počet žáků a za předpokladu dodržení přísných hygienických podmínek. Všichni jsme se ve škole setkali až poslední dva dny školního roku, kdy proběhlo focení tříd a bylo nám předáno vysvědčení. S příchodem nového školního roku začínáme zase čelit druhé vlně koronavirové epidemie. Jediné, co nám zbývá, je doufat, že školy znovu nezavřou. Přejeme všem čtenářům pevné zdraví a nervy a úspěšný nový školní rok.

*Eliška Drnková,  
Terezie Valentová,  
Simona Strádová*



## ROZHOVOR

# Hvězda show peče celé Česko Josef Maršálek

**Je zajímavé, že u nás je hodně kuchařů, ale ne tolik cukrářů.**

Ono to úplně tak zajímavé není, myslím si, že v každé jiné zemi je to úplně stejné. Vždycky bývalo více restaurací než cukráren a kaváren. Jíst musíte. To sladké si dáváte spíše za odměnu. Nemyslím si, že bychom byli v čemkoliv výjimeční, co se týče počtu kuchařů a cukrářů. Když se podíváte, kolik je učňovských škol, tak je jistě více těch pro kuchaře než pro cukráře.

**Proč jste se rozhodl pro pečení dobrot?**

Vždycky jsem si přál být cukrářem, a to i přesto, že moji rodiče si přáli, abych se stal učitelem. Na základní škole jsem se velmi dobře učil, měl jsem jedničky, hrál jsem na akordeon a také amatérské divadlo. Jezdil jsem po recitačních a jiných soutěžích. Ale vždycky mě to táhlo ke sladkému jídlu. U nás na základní škole byla malá kuchyňka, kde se vyučovala rodinná výchova. Tu kuchyňku jsem velmi rád využíval při každé příležitosti, kdy jsem se svými spolužáky mohl upéct například perníčky na vánoční besídku.

**Inspirujte nás, co jednoduššího jste jako začátečník upekli, abychom mohli také zkusit.**

Můžete zkusit třeba vanilkové rohlíčky nebo pracny, které se před Vánoce vmačkávají do formiček. Jednoduchým receptem je také žemlovka ze starého pečiva a jablek se skořicí. Takové krásné podzimní jídlo. Litá bublanina na plech s ovocem a drobenkou je taky velmi jednoduchá, myslím, že ji zvládne téměř každý, pokud dokáže navázat správně ingredience. S troubou a jejím nastavením vám vždy pomohou rodiče.

**Jistě máte i své vlastní recepty. Jak vymýšlíte a zkoušíte nový recept?**

Svých vlastních receptů mám stovky, ale všechny vycházejí z těch původních, které jsem opsal u babiček v jejich sešitech s recepty nebo z různých knih a sešitů od kolegů po celém světě. Cukrárna je precizní práce, musí se používat váhy a váží se s přesností na gramy. Když zkoušíte úplně něco nového, protože vám někde něco chutnalo, tak se vždy jede metodou pokus – omyl.



**Víme, že jste působil v britské královské rodině. Jak se o vás královna Alžběta dozvěděla a čím jste dokázal královský dvůr zaujmout? Jen neříkejte, že to byly české buchty. 😊**

Tak to vás mohu ujistit, že české buchty to v žádném případě nebyly. Britská královská rodina je jedna z nejvíce tradičních institucí na světě a platí tam velmi přísný řád, který se týká i toho, co smí a nesmí na jejich královský stůl. Královna se o mě určitě nedozvěděla, protože tyto problémy neřeší. Byl jsem do královského paláce vyslán pracovní agenturou, strávil jsem tam šest krásných dní, kdy jsem pořád dokola připravoval vdolky k odpolednímu čaji, sušenkový dort s čokoládou a loupal hrušky na hruškový koláč. Krásná, ale nudná zkušenost.

**Upéct poschod'ový svatební dort je umělecké dílo. Pouštíte se rád a často do podobných zakázek?**

Obrovské svatební dorty, jejichž příprava trvala několik dnů i týdnů, jsou součástí práce všech cukrářů. Je to práce dlouhá a fyzicky velmi namáhavá. Dnes se soustředím na malé dorty a zákusky, které se dají připravit v kratším čase, neboť jsem zestárl a toho času mám čím dál tím méně. Velké ambiciózní projekty nechávám svým mladším kolegům.

**Podařilo se vám nějaký dort totálně spálit tak, že jste se bál, že vyhoříte?**

Spálit se mi nikdy nic totálně nepodařilo, ale je pravda, že jsem u podobné katastrofy byl. Není to hezká zkušenost a není to hezká podívaná. Ale je to lekce do života, která má všechny zúčastněné něco naučit. My se neučíme tím, že se nám daří, ale učíme se v momentech, kdy se člověku nedaří a velmi často bývá i na pokraji svých duševních a psychických sil. Helena Růžičková říkala, že za každou facku od boha je třeba poděkovat.

**V pořadu Peče celá země jste dělal jednoho z porotců. Bylo těžké rozhodnout, který soutěžící nepostoupí do dalšího kola?**

Ano, to je pravda. Dělal jsem porotce a tu práci jsem si hodně užil. Nikdo ale neví, jak je ta práce nesmírně

náročná. V každém díle se máte rozloučit s jedním amatérským pekařem, který vás v těch předešlých dílech něčím zaujal a oslovil. Tuto práci mi nikdo nezávidí. Velmi často a dlouho jsme o tom diskutovali s mou kolegyní a hledali argumenty proto, kdo smí a nesmí zůstat.

**Připravuje se další kolo tohoto pořadu. Budete zase v porotě?**

Druhá řada je v procesu přípravy a bude se vysílat na jaře roku 2022. Vybrali jsme velmi zajímavé soutěžící. Budu k sobě mít také novou kolegyni porotkyni a vypadá to, že oba moderátoři zůstanou stejní, stejně tak jako tým všech lidí, kteří tento nádherný pořad připravovali. Zabírá to dost času, několik měsíců se píše scénář, připravuje stavba a zázemí, vybírají kostýmy a samotné natáčení trvá 5 týdnů.

**Jak relaxujete?**

Tady je to velmi snadné relaxovat. Máme tady nádherné rybníky, krásné lesy, cestičky mezi poli. U nás doma relaxuji u bazénu, na velké zahradě, kde pěstujeme zeleninu a ovoce. Anebo jenom tak čučím směrem do nebe a pozoruju mraky, nebo noční hvězdnou oblohu. I když pravdou je, že dokážu relaxovat i u své práce, která mě totálně naplňuje a stala se mým největším koníčkem.

**V našem časopise je pravidelná rubrika receptů na jídla sladká, slaná, masová, na různé pomazánky či koktejly. Rádi bychom vás požádali o váš recept na něco sladkého, ale snadného a rychlého.**

Mám pro vás skvělé a zároveň jednoduché velmi křupavé italské sušenky. Určitě vyzkoušejte, vydrží dlouho, pokud se ihned nesní. (poznámka redakce: recept najdete v rubrice Recepty)

**Paní kuchařky nám ve škole také pečou dobroty. Škoda, že je nyní situace s Covidem taková, jaká je, protože bychom vás rádi k nám pozvali. Tak snad se sejdeme v lepších časech.****Děkujeme za rozhovor a přežeme, ať se vám u nás v Dubném líbí.**

Moc děkuji za pozvání, až se zase vrátíme do normální doby a celá hysterie kolem viru se uklidní, tak pozvání přijmu moc rád. Mějte se krásně, zdravím paní učitelky a učitele, kuchařky, uklízečky a vás, děti. A nezapomeňte se učit! Všechno to, co se naučíte, jednou v životě použijete. Věřte mi to, mám to vyzkoušeno sám na sobě. Děkuji za rozhovor také.

*členové redakce*



**ZPRÁVA**

## Soutěž školních časopisů

**Konečně s pětíměsíčním zpožděním došlo 25. 9. k vyhlášení výsledků 10. ročníku Jihočeského krajského kola soutěže školních novin a časopisů.**

Předávání cen se za redakci měli zúčastnit dva členové a paní učitelka Palkovičová jako šéfredaktorka. Celá akce začala v 9 hodin ve studentském klubu Kampa v areálu Jihočeské univerzity. Vzhledem ke koronavirové epidemii byla účast velmi slabá.



Po zahájení vyprávěl spisovatel, fotograf a novinář **Václav Votruba** o náročné práci redaktorů. Podle něho krása povolání novináře je



v tom, že se celoživotně vzdělává, setkává se se zajímavými lidmi, dokonce může prostřednictvím propagace různých charitativních akcí a projektů pomáhat lidem. Zároveň uvedl několik příkladů, kdy je u novináře potřeba i psychické odolnosti.



Než došlo k vlastnímu vyhlášení výsledků, dozvěděli jsme se o různých projektech financovaných EU, o možnostech zahraničních stáží a volnočasových aktivitách.

V kategorii školních časopisů 1. a 2. stupně, v níž je konkurence největší, jsme získali čestné uznání. Podle rad jednoho z porotců se pokusíme náš časopis ještě vylepšit.

Bylo to mile a zajímavě strávené dopoledne, kterému nechybělo ani příjemné občerstvení.

*Za redakci Eliška Drnková a Terezie Valentová*

Foto MP

## FOTOREPORTÁŽ

# Čestné uznání časopisu Kebule za rozhovor s paní starostkou





**PROJEKTOVÝ DEN**

## Sport, vědomosti, zážitky

V týdnu od 21. 9. do 24. 9. se postupně jednotlivé ročníky zúčastnily projektového dne, kdy žáci se svými třídními učiteli vyjeli do přírody a celý den se věnovali různým pohybovým, vědomostním a dovednostním aktivitám.

Na všechny čtyři dny si pan ředitel pro nás počasí snad přímo „objednal“, protože bylo teplo a slunečno.



Byli jsme rozděleni do několika družstev maximálně po deseti. Každé družstvo si vymyslelo vlastní název a mohly začít „olympijské hry“. Každý tým si na startu musel nastudovat něco o olympijských disciplínách.

Po startu jsme měli před sebou tříkilometrovou trasu s několika stanovišti, na kterých na nás čekala například střelba ze vzduchovky, lukostřelba, vrh oštěpem, přeskokování překážek. Mezi jednotlivými stanovišti jsme nacházeli na stromech zavěšené otázky, na jejichž zodpovězení se nám hodily vědomosti získané na startu. O vítězi rozhodovaly nejen body, ale především čas, za který jsme to celé



absolvovali. Než doběhly všechny týmy do cíle, mohli jsme se zabavit dalšími sportovními aktivitami nebo si zahrát stolní hry, ale nejvíce všechny bavilo uplést si z barevných provázků vlastní náramek.



Byl to skvěle strávený den plný aktivit a týmové práce.

Žáci IX. B  
Foto MP

## ZE ŽIVOTA ZVÍŘAT

### Proč má velbloud hrb?

**Možná jste někde slyšeli, že si velbloud ve svém hrbu nosí zásobu vody. Jak jinak by dokázal přežít dlouhé pochody pouští?**

To je samozřejmě nesmysl, hrb není kanystr. Přesto je důležitou součástí velbloudovy pozoruhodné schopnosti přečkat v suchých a horkých oblastech dlouhý čas bez jídla i pití. Hrb je tvořen tukovou tkání, která velbloudovi slouží jako zásobárna energie. Na hospodaření s vodou se podílí celé tělo – velbloud vyloučí močí jen minimum vody, navíc nemá skoro žádné potní žlázy a také frekvence



dýchání je nižší než u jiných živočichů. Zásoba tekutin mu tedy vydrží opravdu dlouho. Během dlouhého pobytu v extrémně suchých podmínkách (bez vody vydrží velbloud až deset dní)

můžeme pozorovat, jak hrb postupně splaskává. Po návratu z pouště pak dokáže žíznivý velbloud najednou vypít přes sto litrů vody.

*Rodina DNES, č. 12,  
20. 3. 2020*

## CO ASI NEVÍTE

### Proč se nám zdají sny?

Sny jsou práce našeho nevědomí. Do něj si ukládáme všechno, co jsme nestihli nebo také nechtěli zpracovat „rozumem“. Nespravedlivý výprask z dětství, nepříjemnou hádku s partnerem, stres z testu ... Ve spánku naše orgány pracují na celkové regeneraci organismu. Mozek vykazuje aktivitu, která se projevuje právě sny. Na povrch

vyplavuje formou symbolů a roztodivných nakombinovaných příběhů



naše strachy, přání, touhy a podobně, čímž vlastně ulevuje naší mysli. Proto si drama prožité v tzv. REM fázi nevykládejme jako předzvěst hrozivé události. Spíš nám napovídá, s čím máme problém a s čím bychom se v životě měli popasovat.

*Rodina DNES č. 23,  
17. června 2016*



**RECEPTY**

## Mandlové cantuccini s levandulí podle pana Maršálka

200g hladká mouka  
125g cukr krupice  
60g vejce (1ks velikost L)  
100g celé mandle  
20g medu  
10g rumu  
2g soli  
5g prášku do pečiva  
1g sušené levandule

1 vajíčko  
50g cukr krupice

V míse vyšleháme vajíčko, med, cukr a sůl do husté pěny, zamícháme rychle a krátce zbylé ingredience a na pomoučeném vále rozválíme do tvaru válce. Přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme cukrem. Pomalu pečeme v dobře vyhřáté troubě při 160



°C asi 25 – 30 minut dozlatova. Vyjmeme z trouby a necháme krátce vychladnout. Šikmými řezy nakrájíme na tenké plátky, které narovnáme zpátky na plech. Vložíme zpět do trouby a pečeme dozlatova při 150 °C 5 – 10 minut. Vychladlé uložíme do vzduchotěsné dózy.

**TROCHA HUMORU NA ZÁVĚR**

Rubriku připravuje Anna Brožová – IX. A

*„Mládeži, myjte si ruce, jinak chytne koronavirus. Na ten neumřete, ale na infekčním oddělení není Wi-Fi. A to nepřežijete.“*

Koronavirus je jako těstoviny. Číňani ho vymysleli, ale až Italové ho rozšířili do světa.

*Ruce si teď myju tak pečlivě, že jsem na nich objevil svůj tahák na čtvrtletku z matiky z roku devadesát pět.*

Odborníci se svorně shodují: *„Pokud budou ještě dlouho zavřené školy, tak rodiče najdou vakcínu dřív než vědci.“*

Jestli se něco stalo symbolem snahy vytvořit si doma důležité zásoby, tak je to toaletní papír. Od vyhlášení karantény jsem si oblíbil vynášení koše s odpadky.

**ZE ŽÁKOVSKÝCH PRACÍ**

**Rok 2020 v krátké básni**  
Kateřina Panušková, V. B

*Rok 2020, leden,  
je tu problém, a ne jeden.  
Nejspíš Čína,  
ta je vinna,  
za virus všude po světě.*

*A možná taky za to,  
že dva měsíce na to,  
v ten strašlivý březen  
do karantény vlezem.*

*Se spolužáky loučíme se...  
roušky nosit v parku, v lese,  
v každém domě plné spíže,  
konec dále nežli blíže.*

*Na DI, ba i 2,  
už není kolona,  
a jediné, co sehnat dá se,  
je pivo Corona.*



Doma se rozhodně nenudím. Ale můžete mi říct, proč v balíčku rýže z Tesca je 2965 zrnek, zatímco v tom z Kauflandu je jich 3012?

*Vedoucí v kuchyni: „Ženské, noste ty roušky. Má to smysl.“ „A jaký, prosím tě?“ „Jeden člověk mi dneska řekl slečno.“*





**REDAKČNÍ RADA**

Magda Palkovičová - šéfredaktor  
Adéla Meškanová  
Eva Svitáková  
Tereza Ivanová  
Anna Brožová  
Simona Strádová  
Eliška Drnková  
Terezie Valentová

**Redakce děkuje všem spolupracovníkům.**