



SPOJENÁ ŠKOLA
RUŽOMBEROK

Školské
okienko

Tváre
školy

VITA

Sladké
úspechy

Školský časopis

Jesenné
hlavolamy

Čo nás
čaká

Školský rok: 2025/2026



OBSAH

...pár slov na úvod	3
Jeseň - Janko Jesenský	4
Školské okienko	5
Tváre školy	8
Uč sa s rozumom	10
Smiech z lavice	12
Jesenné hlavolamy	14
Sladké úspechy	16
Chuť víťazstva	19
Jesenné farby na oddych	21
Čo nás čaká	22





Jeseň

Janko Jesenský



Rieky hladina sa vraští
od dýchania jesene.
Lieta sem-tam žlté lístie
ako vtáctvo splašené.



Zletelo už na chodníky,
vysedáva na tráve,
jazierko tam medzi krami
od neho je pehavé.



Sťaby sťahovať sa chcelo
s ostatnými vtáčaty,
azda myslí, že sa na jar
k rodným vetvám navráti?



Aj mne jeseň brázdi čelo.
Zožltli mi nádeje.
Dohonil ma chladný vietor.
Darmo lietam — pozde je.



... pár slov na úvod



Milí čitatelia,

srdečne Vás vítame pri prvom čísle nášho školského časopisu VITA v tomto školskom roku! S radosťou vám otvárame dvere do sveta, kde sa stretávajú vaše nápady, úsmevy a všetko, čo robí náš školský život takým jedinečným.

Na stránkach časopisu nájdete priestor pre vaše príbehy, nápady, zaujímavosti zo školy a malé každodenné radosti, ktoré dokážu spríjemniť deň. Chceme, aby pre vás čítanie bolo chvílkou oddychu, smiechu, inšpirácie a možno aj malého objavenia niečoho nového.

Dúfame, že sa pri čítaní usmejete, nájdete tu inšpiráciu a možno sa aj sami zapojíte so svojimi nápadmi do ďalšieho čísla. VITA je miesto, kde sa stretávame, spájame a delíme o radosť zo školy – a práve vďaka vám je tak výnimočná.



S láskou a úsmevom
Redakcia VITA





Školské okienko



Kurz - Ochrana človeka a prírody



5. september 2025 - Adaptačný deň 2025



17. september 2025 - prednáška
Bezdrog

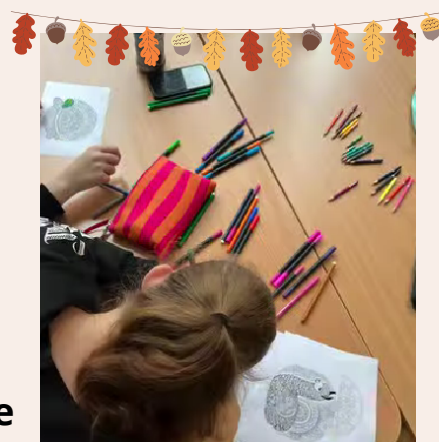


Prednáška - InterStudy

**I.B - Európska noc
vedy v OC Mirage v
Žiline**



Prednáška o trestnoprávnej zodpovednosti mládeže



Cezpoľný beh



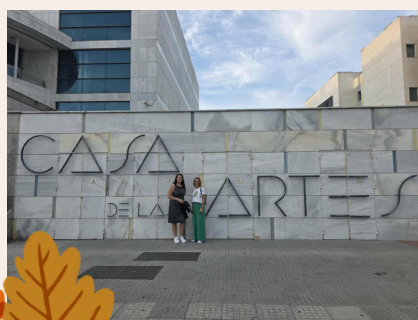
**10. 10. - Deň
duševného zdravia**



2. B - exkurzia v Hoteli
Ostredok v Jasnej



4. - 5. 10. - 1. miesto na Moravskom
cukrářskom šampionáte
2025 - Zuzana Kuracinová



ERASMUS



Piškvorkový turnaj - víťaz V. A



Exkurzia v Invia Ružomberok



24. 10. - Stužková slávnosť II. H



Tváre školy

Ing. Nora
Gallovičová

Do nášho pedagogického zboru pribudla nová pani učiteľka Nora Gallovičová, ktorá sa rozhodla zmeniť svoj pracovný život a naplno sa venovať učiteľstvu. Porozprávala nám o sebe, o svojej ceste k učeniu aj o tom, čo ju dokáže potešiť.

Ako by ste sa predstavili našim študentom?

Dobrý deň, volám sa Nora Gallovičová a mám ukončené vysokoškolské ekonomické štúdium. Pracovala som na viacerých ekonomických pozíciách v súkromnej aj štátnej sfére – dokonca aj ako daňová kontrolórka vo Finančnej správe SR. Napriek tomu som cítila, že to nie je to pravé. Pochádzam z učiteľskej rodiny a na učiteľku som sa hrala už ako dieťa. Nakoniec som sa odhodlala urobiť radikálny krok a zmeniť svoj pracovný život.

Teraz študujem druhý rok doplnujúceho pedagogického štúdia a učím na našej škole.

Čomu sa venujete vo voľnom čase?

Momentálne ho nemám veľa, ale keď sa dá, trávim ho s rodinou. Radi chodíme do prírody, do kina či na výlety.

Ktorý predmet ste mali v škole najradšej?

Určite matematiku a cudzie jazyky.

Pamätáte si na nejaký nezabudnuteľný školský zážitok?

Nie, žiadny konkrétny mi nenapadá, ale na školské roky spomínam s úsmevom.





Čo vás ráno spoľahlivo prebudí alebo zlepší náladu?

Jednoznačne budík (úsmev). A keď svieti slniečko, deň je hneď krajší.

Ako by ste zhodnotili svoj prvý mesiac učenia na škole?

Veľmi dobre. Som rada, že som sa rozhodla pre zmenu. Každá trieda má svoju špecifickú atmosféru, a práve to sa mi na učiteľskej práci páči – každý deň je iný a prináša nové výzvy.

Keby ste mohli mať počas vyučovania super schopnosť, aká by to bola?

Rozhodne schopnosť čítať myšlienky!

Ako sa vám spolupracuje so žiakmi?

Zatiaľ veľmi dobre. V každej triede je to iné, preto sa snažím prispôbiť učebné metódy kolektívu.

Ako najradšej relaxujete po náročnom dni?

Momentálne veľa času na relax nemám. Väčšinu voľna venujem prípravám na hodiny alebo štúdiu.

Akú radu by ste dali študentom?

Aby išli za svojimi snami, verili si a budovali si sebadôveru. Nech sa neboja ísť za tým, po čom túžia.





Uč sa s rozumom



Učenie je pre mnohých synonymom stresu. Niekedy sa zdá, že niektorí spolužiaci si všetko pamätajú po jednom prečítaní, kým iní nad tým istým textom sedia celé hodiny.

Ale pravda je, že učenie nie je o tom, koľko času stráviš s učebnicou, ale ako s tým časom narábaš. Mozog nie je stroj – má svoje limity, ale aj triky, ktoré môžeš využiť vo svoj prospech.

Ak ťa nebaví bezduché bifľovanie, ale chceš sa učiť rýchlejšie, ľahšie a s lepšími výsledkami, tu je 7 osvedčených tipov, ktoré ti pomôžu zvládnuť aj najťažšie učivo – a možno si ho aj zapamätať 😊

7 tipov, ako si zapamätať viac za menej času

1

Krátke bloky sú lepšie ako maratón.

Mozog si pamätá lepšie, keď sa učíš 25–30 minút a potom si dáš 5-minútovú pauzu. Volá sa to Pomodoro technika.

Nastav si časovač, uč sa v krátkych úsekoch a uvidíš, že aj dlhé témy pôjdu ľahšie.

2

Farebné poznámky pomáhajú.

Použi farby – napríklad žltou fakty, zelenou definície, modrou príklady.

Farby aktivujú inú časť mozgu, vďaka čomu si text pamätáš lepšie. Okrem toho ťa farebné poznámky motivujú – učiť sa z pekne spracovaného zošita je hneď príjemnejšie.



3

Uč sa, akoby si to mal niekomu vysvetliť.

Predstav si, že si učiteľ a vysvetľuješ tému spolužiakovi.

Ked' niečo nevieš vysvetliť jednoducho, znamená to, že tomu sám ešte nerozumieš.

Táto metóda (tzv. Feynmanova technika) ti pomôže nájsť nedostatky vo vedomostiach a rýchlo ich odstrániť.

4

Opakovanie je základ (ale s odstupom).

Najlepšie funguje opakovanie po určitom čase – napríklad po 1 dni, 3 dňoch a týždni.

Volá sa to spaced repetition, jedna z najefektívnejších metód učenia na svete.

Ak si látku zopakuješ s odstupom, pamäťové stopy sa upevňujú a vydržia oveľa dlhšie.

5

Spi!

Najlepšie učenie prebieha v noci – ale iba ak spíš.

Mozog počas spánku triedi informácie, ktoré si sa cez deň naučil a presúva ich z krátkodobej pamäti do dlhodobej.

6

**Prepoj poznatky.**

Skús si látku prepájať s tým, čo poznáš z praxe, filmov, hudby alebo vlastného života.

Napríklad si pri dejepise spomeň na film, pri biológii na niečo z reality.

Mozog si lepšie pamätá, keď vie nové informácie priradiť k tým, ktoré už pozná.

7

Odmena musí byť.

Po učení si daj niečo malé – kúsok čokolády, obľúbený seriál alebo prechádzku.

Mozog si učenie spojí s pozitívnym pocitom, a nabudúce sa ti bude začínať oveľa ľahšie.

Učenie nemusí byť utrpenie – stačí ho trochu „osviežiť“.

**Vedeli ste, že...**

Najlepšia doba na učenie je medzi 9:00 – 11:00 a 18:00 – 20:00?

Vtedy je mozog najaktívnejší a informácie sa lepšie ukladajú do pamäti.



Smiech z lavice



Učiteľka sa pýta: „Peťko, prečo si opäť nedoniesol domáce úlohy?“

Peťko: „Učiteľka, snažil som sa, ale moje pero sa rozhodlo protestovať a odmietlo písať.“

Učiteľka: „A papier?“

Peťko: „Ten sa pridol k peru.“

Učiteľ: „Prečo si dnes tak unavený?“
Žiak: „No, učiteľ, v noci som sníval, že som mal test zo všetkých predmetov naraz.“

Učiteľ: „A to ťa unavilo?“

Žiak: „Nie, ale zobudil som sa práve na to, že skutočne začínal test z matematiky!“

Učiteľ matematiky: „Ak máš 10 jabĺk a ja ti odoberiem 4, koľko ti zostane?“

Žiak: „Desať, učiteľ! Nemáte právo mi brať moje jablká!“

Učiteľ angličtiny: „Použi vo vete slovo ‘interesting’.“

Žiak: „Učiteľ, včera som mal veľmi interesting deň...“

Učiteľ: „Ako to myslíš?“

Žiak: „No, bol nudný až tak, že bol vlastne zaujímavý!“

Učiteľka: „Prečo sú listy na jeseň žlté a červené?“

Žiak: „Lebo stromy si robia selfie a chcú byť farebné na Instagrame.“

Na ústnej maturite z literatúry:
„Povedzte nám niečo o Hviezdoslavovi.“
Študent: „Narodil sa, písal básne a zomrel.“



Učiteľ: „A medzi tým?“

Študent: „Medzi tým sa ho niekto stále pýtal na Hviezdoslava.“



Rodič sa pýta učiteľky:
„Prečo má môj syn také zlé známky?“

Učiteľka: „Napríklad z biológie – keď som sa pýtala, čo je to organizmus, odpovedal, že nový mobilný operačný systém.“
Otec: „No... hlavne, že sa orientuje v technológiách.“

Učiteľka: „Deti, dnes si povieme niečo o minulom čase.“

Žiak: „Viem jeden! Minulý týždeň som sa učil.“

Učiteľka: „Výborne! A teraz povedz prítomný čas.“

Žiak: „Teraz si na to nespomínam.“

Učiteľka: „A budúci čas?“

Žiak: „Učiť sa nebudem.“



Učiteľ: „Keby som ti dal dve mačky a potom ďalšie dve, koľko by si mal?“

Žiak: „Päť.“

Učiteľ: „Nie, počúvaj pozorne – dve mačky plus dve mačky.“

Žiak: „Päť.“

Učiteľ: „Ako si na to prišiel?!“

Žiak: „Lebo už doma jednu mám!“

Môj školský plán:

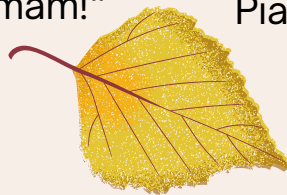
Pondelok: prežiť

Utorok: ľutovať pondelok

Streda: prežiť

Štvrtok: snívať o piatku

Piatok: neexistujem



Učiteľ: „Please introduce yourself.“

Študent: „My name is... moment... how to say this... desperate?“

Učiteľ: „Excuse me?“

Študent: „I mean... I am fine, thank you.“





Jesenné hlavolamy

OSEMSMEROVKA

J	A	B	L	K	O	S	Ď
P	S	L	I	V	K	Y	Ž
O	Ž	J	S	E	N	Á	Á
G	A	Š	T	A	N	Y	D
Š	L	D	Y	Y	L	M	H
K	U	R	O	T	E	I	V
O	D	S	T	R	O	M	Y
J	E	S	E	Ň	Ú	L	A

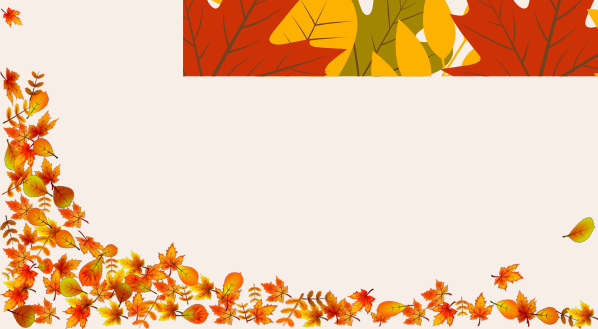
Použité slová: dážď, gaštany, hmly, jablko, jeseň, listy, slivky, stromy, vietor, úroda, žalude



	9		1	3		2		5
	1		8	4		9		3
		3		2		6		
	4	9			7			2
	8	7	2	6		1	9	4
2	3	6		9		7	5	8
9			3			8		
		1			4	5	3	9
3		5	9		8	4	2	7



	1		7		2		6	
		8		9	3	5		
	9		4			8		
8	5		6		7	1		
	6		2	4	8	7		5
2			9				4	
						2		7
		2		7	1		8	6
	3		8				5	1





Sladké úspechy

Naša škola má svojich talentovaných študentov v každom odbore, no tentoraz sme sa rozhodli vyzdvihnúť dve tretiačky zo študijného odboru cukrár - Sofiu Baďovú, Zuzanu Kuracinovú, ktoré nedávno zaznamenali skvelý úspech na medzinárodnej súťaži. S ich zápalom pre pečenie a kreatívnymi nápadmi sa zoznámime v nasledujúcom rozhovore.

Predstavte sa, prosím, našim čitateľom. Ktorý ste ročník a čo študujete?

Sme tretiačky a študujeme odbor cukrár.

Čo vás priviedlo k tomu, že ste sa rozhodli práve pre cukrárstvo?

Spočiatku sme sa nevedeli rozhodnúť, ktorý odbor si vybrať, a tak sme to vyskúšali.

Čoskoro nás však pečenie úplne chytilo a začalo nás to veľmi baviť.

Spomínate si na svoj prvý koláč alebo dezert, ktorý ste pripravili?

Náš prvý pokus bol rôznorodý – piekli sme perník, bublaninu, palacinky a muffiny. Každý kúsok nás niečomu naučil a postupne sme sa zlepšovali.



Aké druhy zákuskov alebo tort vás najviac bavia pripravovať?

Radi pečieme všetko, ale najväčšiu radosť máme z zdobenía tort – je to chvíľa, keď sa môžeme naplno vyhrať s kreativitou a detailmi.

Nedávno ste sa zúčastnili súťaže a vyhrali ste. Môžete nám o nej povedať viac?

Súťaž sa volala Moravský cukrársky šampionát a konala sa na výstavišti Flora Olomouc. Zúčastnili sa súťažiaci z Čiech, Moravy a dvaja zo Slovenska. Súťažili sme v kategórii Juniorský dort na voľnú tému, pričom boli aj ďalšie kategórie ako svadobná torta, medovníčky, makronky a umelecký exponát. V porote sedel napríklad aj Vojtěch Vrtiška, porotca z českej verzie „Pečie celé Slovensko“.



Aká bola vaša víťazná torta? Čím bola výnimočná?

Naša torta sa volala Confiserie á la lavande. Mandľový korpus bol plnený levanduľovou šľahačkou, levanduľovou ganache a nektarinkovým želé. Details robili tortu naozaj výnimočnou – maličké koláče, motorky a výklady, ktoré sme lepili po jednotlivých kúsoch, vytvárali dojem kamennej budovy.



Ako prebiehala samotná súťaž? Bola to skôr zábava alebo stres?

Príprava začala už vo štvrtok. V piatok sme tortu piekli, plnili a zdobili, pričom makety koláčov sme pripravovali vo voľnom čase. V sobotu sme vstávali už o 2:00 ráno, aby sme dorazili do Olomouca včas. Na vystavenie a doladenie detailov sme mali len málo času.

Porotcovia hodnotili torty bez prístupu verejnosti, neskôr sme im postupne porozprávali, ako sme tortu pripravovali. Počas celého dňa bolo veľa návštevníkov, pretože súčasne prebiehala výstava Flora – zelenina, ovocie. Vyhodnotenie sa uskutočnilo až o 17:00 večer.

Kto alebo čo vás pri pečení najviac inšpiruje?

Inšpirujú nás naše šikovné pani majsterky, internet, a všetko okolo nás.

Aký bol váš najkrajší moment zo súťaže?

Najkrajší moment bol jednoznačne, keď nás vyhlásili za víťazky.

Aké máte plány do budúcnosti? Budete sa venovať pečeniu aj po škole?

Áno, určite sa chceme pečeniu venovať aj po škole a pokračovať v zdokonaľovaní našich zručností.



Čo by ste odkázali spolužiakom, ktorí chcú súťažiť alebo zlepšiť sa vo svojom odbore?

Nevzdávajte sa a skúšajte to! Dôležitá je trpezlivosť, chuť učiť sa nové veci a neustále sa zlepšovať. Každá torta či zákusok, ktorý upečiete, vás posunie o krok ďalej. Nebojte sa experimentovať, pýtať sa majstrov o rady a učiť sa z chýb. Úspech nepríde zo dňa na deň, ale s vytrvalosťou a láskou k remeslu môžete dosiahnuť veľké veci.

Ak ste pri čítaní dostali chuť na niečo sladké, nalistujte si nasledujúcu stranu. Nájdete tam recept na tortu, s ktorou naše spolužiačky získali prvé miesto.



Chut' vítězstva

A tu je slúbený recept na víťaznú tortu, o ktorej naše žiačky rozprávali v rozhovore – „Confiserie à la lavande“. Nechajte sa inšpirovať a vyskúšajte ju aj vy!

RECEPT:

Levandulovo-čokoládová ganache

Ingrediencie:

200 g bielej čokolády, 100 ml šľahačky, 70 ml (5 PL) levandulového sirupu, 200 ml šľahačky, 35 ml (2,5 PL) levandulového sirupu, fialové potravinárske farbivo na olejovej báze alebo kombinácia modrého a červeného (voliteľné).

Postup:

V hrnci prevaríme 100 ml šľahačky, pridáme bielu čokoládu a necháme ju asi päť minút odstáť. Potom ju pomaly premiešame, kým sa úplne nerozpustí. Prilejeme levandulový sirup a znova premiešame.

Ak chceme dosiahnuť krásny fialový odtieň, pridáme trochu potravinárskeho farbiva a krátko premiešame tyčovým mixérom, aby bola ganache hladká a lesklá. Na povrch položíme plastovú fóliu tak, aby sa dotýkala krému, a necháme ju vychladiť v chladničke aspoň dve hodiny, najlepšie cez noc. Nakoniec vyšľaháme 200 ml šľahačky do mäkkých špičiek a jemne do nej primiešame vychladenú ganache spolu so sirupom.



Mandľový korpus

Ingrediencie:

8 vajec, 160 g práškového cukru, 160 g kryštálového cukru, 200 g polohrubej múky, 100 g mandľovej múky, 50 g mandľových lupienkov, 1 balíček kypriaceho prášku, 1 dcl oleja, 2 dcl horúcej vody.

Postup:

Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom do peny a postupne do nich prilievame vodu s olejom. Bielky vyšľaháme na pevný sneh a po lyžiciach doň pridávame kryštálový cukor. Obe múky zmiešame s mandľovými lupienkami a kypriacim práškom. Žĺtkovú a bielkovú zmes spojíme a postupne do nej zapracujeme suché ingrediencie. Cesto nalejeme na plech a pečieme pri teplote 200 °C, kým korpus nezíska zlatistú farbu.

Nektarinkové želé

Ingrediencie:

5 nektarínok, želatína podľa návodu, cukor a limetková šťava podľa chuti.

Postup:

Nektarinky krátko oblanžirujeme v horúcej vode, olúpeme a nakrájame na menšie kúsky. Pripravíme si želatínu podľa návodu, dochutíme ju cukrom a limetkovou šťavou a zalejeme ňou pripravené nektarinky. Necháme stuhnúť.

Dohotovenie torty

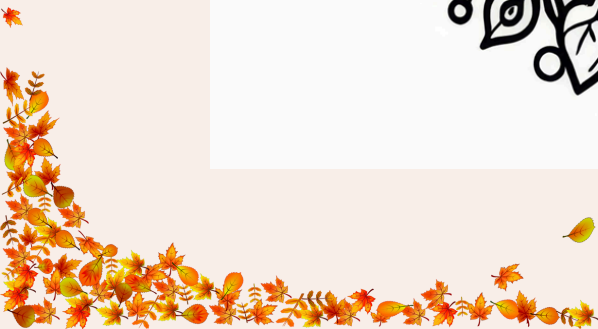
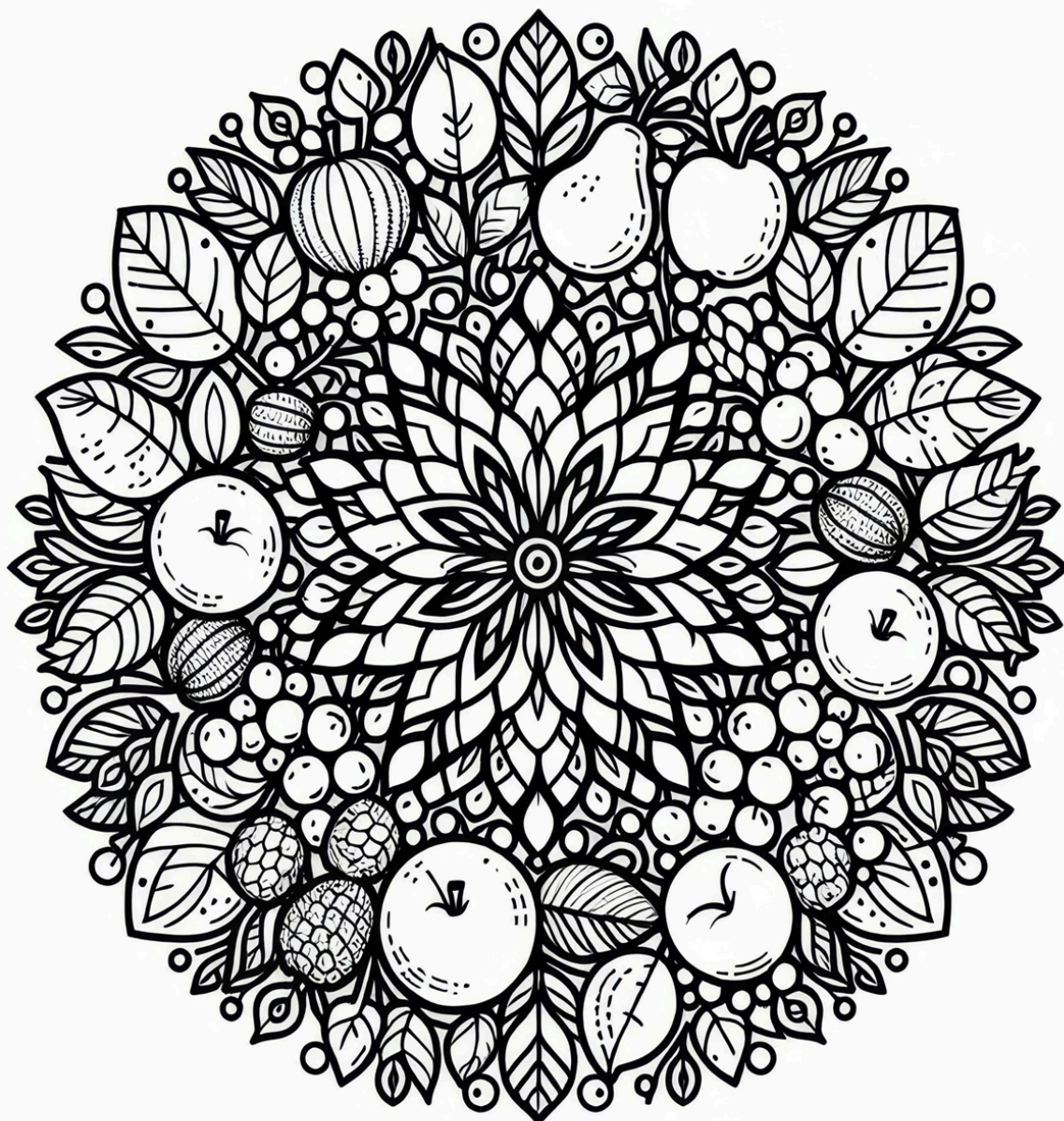
Na vychladnutý mandľový korpus rozotrieme levanduľovú ganache a navrch poukladáme kúsky nektarinkového želé. Tortu necháme stuhnúť v chladničke, nakrájame a podávame vychladenú.

Táto torta nie je len krásna na pohľad, ale aj výnimočná chuťou – a ako dokazujú naše víťazky, s troškou trpezlivosti a fantázie ju zvládne každý.





Jesenné farby na oddych





Čo nás čaká

Pred nami sú týždne plné školských aktivít, projektov a zaujímavých udalostí. V tejto rubrike nájdete prehľad toho, čo sa chystá – od menších každodenných akcií až po väčšie školské podujatia. Nech vám nič z toho neunikne!

7. 11. 2025 - *Stužková
slávnosť V. A*



13. 11. 2025 - filmové
predstavenie
- Miliónové dedičstvo



11. 11. 2025 - DOD -
Deň otvorených dverí

22. 11. 2025 - *Stužková
slávnosť
IV.Ak, IV. B*

Sviatok sv. Mikuláša

Dobročinné zbierky



Súťaž o najkrajšie
vyzdobenú triedu



4. - 5. 12. 2025 - Praktická
maturitná skúška
IV. B . v Košiciach

11. - 12. 12. 2025 -
Praktická
maturitná skúška
IV. B . v Bratislave





SPOJENÁ ŠKOLA
RUŽOMBEROK

VÁS POZÝVA NA



D O D

**DEŇ
OTVORENÝCH
DVERÍ**

11. NOVEMBRA 2025

OD 8.00 - 14.00

**ČAKÁ VÁS VEĽA ZAUJÍMAVÉHO
PREZENTÁCIA ŠTUDIJNÝCH A UČEBNÝCH ODBOROV
STRETNUTIA SO ŠTUDENTAMI A UČITEĽMI
PRAKTICKÉ UKÁŽKY VYUČOVANIA
PREHLIADKA ŠKOLY
A PRACOVÍSK ODBORNÉHO VÝCVIKU**

„Ďakujeme všetkým, ktorí sa podieľali na tvorbe tohto čísla.“

