

ŠPASN



ŠOL. LETO 2020/2021

Živijo!

To »bolano« leto smo se kljub virusu in vsem ostalim težavam devetošolci odločili, da bomo spisali prispevke za naš tradicionalni Špasn. V njem si boste lahko prebrali, kaj napovedujejo zvezde, kakšen fant vam je všeč, božične recepte, spoznali boste lokostrelstvo, netflix, tik tok in nekaj zanimivosti o prazničnem decembru ter božiču v Sloveniji in tudi po svetu. Za konec boste lahko malo »pomožgančkali« in rešili uganko.

Želimo vam prijetno branje.

Vaši novinarji



PRAZNIČNI OBIČAJI V DECEMBRU

MIKLAVŽEVANJE, 5. DECEMBER

Miklavževanje je stara zimska šega, ki se je razvila v alpskem prostoru, kjer se mladi fantje na predvečer godu svetnika Nikolaja ali 5. decembra, vsako leto preoblečejo v parklje, kjer v spremstvu Miklavža rajajo po ulicah in hišah v vasi. Naloga parkljev je okarati poredne otroke, ki so v Miklavževo knjigo zapisani s črnimi črkami. Ker hudiču podoben videz parklja še ni dovolj strašen, za pravi strah poskrbi trušč, ki ga povzročajo velike in težke verige, s katerimi naj bi parklji poredne otroke odpeljali s seboj, kdove kam.

Miklavž naj bi se rodil v premožni družini, vendar je vse podedovano bogastvo razdal revnim, zato se ga od nekdaj drži sloves radodarnega svetnika. V številnih deželah, zlasti v osrednji Evropi, je sveti Nikolaj povezan z obdarovanimi prazniki, in sicer v noči s 5. na 6. december, na Nikolajev godovni dan.

Miklavž se kot praznični obdarovalec loči od drugih dobrih mož po naslednjih lastnostih:

- god sv. Miklavža je 6. decembra in na ta dan zjutraj ali pa že 5. decembra zvečer se po ustaljenem običaju obdaruje otroke;
- oblečen je v škofovska liturgična oblačila, na glavi ima škofovsko mitro, v roki pa škofovsko palico;
- spremljajo ga angeli in parklji.

V preteklosti so bili pridni otroci obdarjeni predvsem s sadeži. Jabolka, orehi in suhe fige so danes nekaj, kar na predvečer svetega Miklavža razveseli le redke posameznike. Poredne otroke je pred vrati čakala šiba. Kmalu se je razvila navada, da so otroci Miklavžu pod nos pomolili kar peharje, zaradi česar so darila postajala vse bolj obilna in razkošna. Danes se med Miklavževimi darili najpogosteje znajdejo sladkarije, spodnje perilo, nogavice in igrače. Razvili smo tudi navado, da na večer svetega Miklavža ne obdarimo le otrok, temveč tudi odrasle sorodnike ali znance.

Ta običaj se še ohranja skoraj po vsej Evropi.



BOŽIČNI ALI SVETI VEČER, 24. december

Po gregorijanskem koledarju je to večer 24. decembra. Po običaju se na sveti večer na Slovenskem in večjem delu krščanskega sveta okrašuje božično drevo in postavijo se jaslice, prav tako pa se zvečer prirejajo slavnostne večerje v krogu družine. Tudi obdarovanje je po običaju na sveti večer pred božično večerjo ali po njej. Ljudje gredo tudi k polnočnici.



BOŽIČ, 25. december

Božič je tradicionalni praznik v cerkvenem koledarju, ki ga v katoliških in protestantskih državah praznujemo 25. decembra. Na ta dan praznujemo Jezusovo rojstvo oziroma rojstvo Božjega sina.

Ljudje so nekoč praznovali božič, ker sovpada s staro poganskim praznikom, »zimskim kresom«. Navada izvira iz praznovanja zimskega sončnega obrata (zimskega solsticija). Ker se je takrat dan pričel daljšati, so mnoga ljudstva slavila zmago »dobrega nad zlim« oziroma »sonca nad temo«. Ljudstva so takrat kurila kose lesa, počastili pa so tudi Čoka, hišnega boga, ki so mu darovali vino in hrano. Iz tega obdobja se je vse do danes ohranilo tudi koledovanje, ki je ohranilo svoj pomen zlasti na podeželju.

Za božič se po navadi zbere tudi vsa širša družina in proslavljajo Jezusovo rojstvo.



ŠTEFANOVO, 26. december

Štefanovo je še danes živ praznik. Dan, ki ga praznujejo konjerejci. Konj je edina žival, ki ima svoj posebni praznik. Na Štefanovo še danes kmetje in konjerejci krasijo konje s cvetjem, smrečjem in pisanimi trakovi, na konjih prijahajo k cerkvi in na konjih jahajo po poljih in trosijo sveto Štefanovo blagoslovljeno sol. To sol so morali kmetje shraniti čez celo leto in ko se je skotilo žrebe, so ga posuli s to soljo, da bi čim bolj zrasel. S to soljo so kmetje odgnali tudi nevihtne oblake in se varovali pred boleznim, okužbam in besom.



ŠENTJANŽEVO, 27. december

Tako kot sveti Štefan blagoslavlja sol in vodo, sveti Janez blagoslavlja vino. Verniki so na blagoslov nosili vino, da je postalo šentjanževca. Vsak član družine je na šentjanževo dobil požirek te obredne pijače, tudi živina je na koščku kruha dobila nekaj kapljic šentjanževca.

Šentjanževca sta pila ženin in nevesta, ko sta se na poročni dan poslavljalata od dekliškega in fantovskega stanu. To vino pa so pili tudi fantje, ko so odhajali k vojakom, šentjanževca je velikokrat naročila vesela družba v gostilni pred odhodom domov:



»Šentjanževca zdaj nalij nam točaj,
nato se podamo pa vsak na svoj kraj.»

TEPEŽNI DAN ALI ŠIB-ŠAP, 28. december

Tepežnega dne so se nekdanj otroci zelo veselili, saj je bil to dan, ko so vzeli v roke šibe in se podili po vasi. Najprej sta jih s šibo dobila oče in mati, nato sosede in sosedi, botre in botri, strici in tete ... Medtem ko so bili tepeni, so odrasli v otroške malhe nasipali krhlje sadja, orehe, kose kruha in morda celo tudi kak kovanec. Tepeni pa so zato, da bi bili vse leto srečni, da bi bila živina zdrava, dekleta, da bi dobila ženina in drevje, da bi bogato obrodilo, domnevajo tudi, da je ta šega spomin na Herodov pomor dečkov v Betlehemu, ker je hotel spraviti s poti dete Jezusa, ki so ga modri z Vzhoda označili kot 'novorojenega judovskega kralja'. Ti otroci so bili dejansko umorjeni zaradi Kristusa. Čeprav takšne smrti niso sprejeli nase zavestno (za

mučeništvo v pravem pomenu, je to potrebno), jih je Cerkev že zgodaj častila kot prave mučence. Sam tepežni dan pa izvira iz 5. stoletja.

SILVESTROVO, 31. december, NOVO LETO, 1. januar

Silvestrovo je god papeža Silvestra I., ki ga obhajamo 31. decembra, kar je tudi zadnji dan v letu. Ob pričakovanju novega leta v mnogih državah po svetu priredijo velika praznovanja, silvestrovanja, ki jih pogosto spremlja tudi ognjemet, najbolj znan pa je Sydneyjski . Največkrat se zberemo v krogu družine ali gremo na kakšno novoletno zabavo.



Večina novoletnih običajev se navezuje na silvestrovo. Nekateri od njih pa so, da se ožja družina zbere skupaj in čaka na začetek novega leta in tudi temu nazdravijo. Še bolj zanimive pa so novoletne zaobljube. Najpogostejše so:

Več časa preživeti z družino.

Redno telovaditi ter izgubiti kilograme.

Postati bolj samozavestni.

Prenehati kaditi.

Na splošno bolj uživati v življenju.

Prenehati piti alkohol.

Poravnati dolgove.

Naučiti se nekaj novega.

Pomagati drugim.

Postati bolj organizirani.

Novo leto simbolično ponazarja ponoven prihod življenja. Staro se poslavlja, dan se znova začne daljšati.



BOŽIČ NEKOČ IN DANES

Božič je praznik, ki ga praznujemo 25. decembra v spomin na rojstvo Jezusa Kristusa. Praznujejo ga po vsem svetu že več kot 2000 let.

Danes božič praznujemo bistveno drugače kot некоč. Predpriprave na božični večer se pričnejo zelo zgodaj, nemalokrat tudi mesec dni pred božičem. Ljudje hitimo, božič pa izgublja svoj prvotni pomen in postaja vse bolj skomercializiran. Prazničnega okrasja se lotimo že v začetku decembra, zaradi česar smo 25. decembra pravzaprav že vsega naveličani. Ljudje nismo več tako zelo povezani. Neкоč je praznovanje božiča pomenilo nek običaj, vrednota, danes pa 25. december predstavlja nekaj povsem drugega - prihod Božička in z njim tudi vse obilnejših daril. Otroci najverjetneje niti ne poznajo pravega pomena božiča. Ena izmed ključnih razlik med »neкоč in danes« je tudi ta, da je bil v preteklosti božič bistveno bolj versko obarvan, danes pa ga praznujemo vsi, tudi ljudje drugih ver, ki živijo pri nas.



Neкоč so približno dva dni pred božičem gospodinje spekle orehove potice, nemalokrat tudi makove ali pehtranove potice, lotile pa so se tudi priprave medenjakov in božičnega kruha - poprtnika. Ta se je prvič pojavil že v 17.stoletju, njegove korenine pa naj bi izvirale že iz predkrščanskega časa. Gre za tako rekoč obredni kruh.

Gospodarji so se odpravili v gozd po drevesca.

Praznovanje božiča je neкоč potekalo na precej skromnejši način, kot poteka danes. Na sveti večer so se družine zbrale, postavile jaslice, izdelane iz papirja, skupaj okrasile drevesce, na katero so obesili domače kekse, bombone, orehe in drobna jabolka, prižgali so sveče, pokleknili in molili.

Družine so se odpravile tudi k polnočnici, kamor so nesle tudi božični kruhek. Pri tem so se praznično oblekli, vzeli bakle, namočene v smolo in se odpravili na pot, kjer so prepevali božične pesmi, otroci pa so se pogosto zabavali v snegu. Pri polnočnicah se je zbirala cela vas. V tistih časih darila niso imela take vloge, kot jo imajo danes.

Gal Klemenšek

NETFLIX MED PROSTIM ČASOM

V prazničnem času imamo več prostega časa in pojavi se možnost skupnega ogleda kakšnega filma.

Netflix je zelo priljubljen med otroki, najstniki pa tudi odraslimi vsepovsod po svetu. Na njem si lahko ogledamo različne serije ali filme. Ker pa je včasih težko najti nekaj takšnega, da nam je zanimivo, predstavljamo ideje, kaj si lahko ogledate. Sicer so vse vsebine na netflixu v angleščini, program pa je tudi plačljiv.

Serije in filmi so razporejeni po kategorijah, da je preglednost boljša.

Fantazija- Lucifer, Teen Wolf, Vampire Diaries, Twilight, The Umbrella Academy, Harry Potter, The Originals

Akcija- Lucifer, Teen Wolf, Money Heist, Riverdale, Outer Banks, Enola Holmes, Sherlock Holmes, Vampire Diaries, Twilight, Jumanji, Spider-Man:homecoming, Brooklyn nine-nine, The 100, Stranger Things

Romanca- Riverdale, Jane the Virgin, Princess Switch, To All the Boys I've Loved Before, Tall girl, All the Bright Places, Reality high, Midnight sun, The Notebook, A star is born, Kissing Booth

Komedija- Tall girl, Friends, Julie and the Phantoms, No good Nick, Mamma Mia, Instant family, The f**k it list, The edge of seventeen, Brooklyn nine-nine, Spongebob

Drama- Gossip girl, Riverdale, Outer Banks, Stranger Things, Jane the Virgin

Družinski filmi in serije- Megamind, Elf, Ballerina, Spongebob, Instant family, Mamma Mia, No good Nick, Tall girl, Mako Mermaids, Rise of the Guardians



VROČA ČOKOLADA

Med ogledom filma se prileže vroča čokolada.

Priprava za 3 osebe

Sestavine:

- 6 dcl mleka
- 120 g črne jedilne čokolade
- 2 žlici sladkorja
- Pol žličke vaniljevega ekstrakta

Postopek:

1. V posodi zmešaj sladkor in mleko in postavi na štedilnik.
2. V drugi posodi stopi čokolado nad paro.
3. Malo pred zavretjem mleka, vlij stopljeno čokolado in dodaj vaniljev ekstrakt in mešaj, da se vse skupaj lepo poveže.
4. Vročo čokolado vlij v skodelico ali kozarec in jo poljubno okras. Lahko uporabiš stepeno smetano, marshmallows ali katere druge dodatke.



PET IDEJ ZA PEKO PIŠKOTOV V BOŽIČNEM ČASU

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

Sestavine:

- 210 g moko
- 55 g masla
- ščepec soli
- $\frac{1}{2}$ vrečke pecilnega praška
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 230 g jedilne čokolade
- 80 g sladkorja v prahu
- sladkor v prahu, v katerega boste povaljali čokoladne razpokančke pred pečenjem

Postopek:

1. Čokolado nalomimo na koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro, potem jo ohladimo do mlačnega.
2. Medtem ko se čokolada in maslo ohlajata, z električnim mešalnikom stepemo jajca, skupaj z vaniljevim sladkorjem, mletim sladkorjem in ščepcem soli.
3. K zmesi dodamo stopljeno čokolado ter moko in pecilni prašek in dobro premešamo.
4. Maso damo v hladilnik za štiri ure, lahko pa tudi čez noč.
5. Ko vzamemo maso iz hladilnika, oblikujemo kroglice in jih povaljamo v mletem sladkorju.
6. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj postavimo piškote. Pazimo da med njimi pustimo malo razmika, ker se bodo med peko razlezli.
7. Pečemo jih 10 minut na 180 stopinj v ogreti pečici.



CIMETОВI PIŠKOTI

Sestavine:

- 110 g masla
- 230 g sladkorja
- $\frac{1}{2}$ vaniljevega sladkorja
- 1 jajce
- 350 g moko
- $\frac{1}{2}$ pecilnega praška

Glazura:

- 6 žlic sladkorja
- 2 žlički mletega cimeta

Postopek:

1. Maslo vzamemo iz hladilnika nekaj ur pred uporabo, da se segreje in zmehča.
2. V skledi zmešamo sladkor in pecilni prašek. Primešamo na koščke narezano maslo, jajce in vaniljev sladkor, na koncu pa dodamo še moko.
3. Testo dobro pregnetemo in oblikujemo v kepo, ki jo zavijemo v plastično folijo ter za 1 uro postavimo v hladilniku.
4. Pečico vključimo na 190 °C.
5. V manjši skledi zmešamo sladkor in cimet za posip.
6. Iz testa oblikujemo kroglice s premerom 2 cm in jih povaljamo v posipu.
7. Pekač obložimo s peki papirjem in po njem razporedimo kroglice. Pečemo jih v ogreti pečici 10 do 11 minut.



ČOKOLADNO VANILJEVI VRTINCI

Sestavine:

- 150 g zmečkanega masla
- 110 g sladkorja v prahu
- 1 jajce
- sladkor v prahu za posipanje

Vaniljev vrtinec:

- 2 žlički vaniljevega izvlečka
- 150 g moke
- $\frac{1}{4}$ žličke pecilnega praška

Čokoladni vrtinec:

- 35 g kakava v prahu
- 150 g moke
- $\frac{1}{4}$ žličke pecilnega praška



Postopek:

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Pekač obložimo s papirjem za peko.
2. Maslo in sladkor stepamo, da postane zmes mehka in rahla, nato dodamo jajce.
3. Zmes razdelimo v dve skledi. V vsaki mora biti okrog 160 g zmesi.
4. V skledo za vaniljevo testo dodamo vaniljev izvleček in presejano moko s pecilnim praškom ter zgnetemo v mehko testo.
5. V skledo za čokoladno testo presejemo kakav in moko s pecilnim praškom ter prav tako zgnetemo v mehko testo.
6. Dva lista papirja za peko potresemo s sladkorjem v prahu (pazimo, da ga je toliko, da se testo ne lepi). Kipi testa vsako na svojem listu papirja razvaljamo v pravokotnik velikosti 20 x 30 cm. S sladkorjem v prahu posujemo tudi površino. Pravokotnika morata biti enako velika.
7. Eno plast testa poveznemo čez drugo in zvijemo. Začnemo pri daljši stranici. Ravnamo previdno, saj je testo precej lomljivo. Zvitek zavijemo v papir in za vsaj 15 minut postavimo v hladilnik.
8. Narežemo na rezine, debele 7-8 mm, in pečemo 15 minut, da spodnja stran piškota pozlati in je na dotik suha.
9. Ko jih vzamemo iz pečice, počakamo, da se ohladijo.

MEDENI SRČKI

Sestavine:

- 150 g medu
- 150 g rjavega sladkorja
- 150 g zmečanega masla
- 700 g moke
- 1 ščepec mletega cimeta
- 1 ščepec mletega kardamoma
- 1 ščepec mletih klinčkov
- 1 ščepec mletega muškarnega oreščka
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 1 žlička sode bikarbone
- 0,5 dcl mleka
- 1 beljak
- 100 g sladkorja v prahu

Postopek:

1. Na kuhalnik pristavimo kozico z medom, ki ga segrevamo do vretja, nato pa odstavimo in ohladimo.
2. V skledi zmešamo moko, sladkor, sodo bikarbono in začimbe. Na sredini naredimo jamico. V skledici razžvrkljamo jajce in rumenjaki ter ju skupaj z medom zlijemo v jamico. Po testu posujemo še na koščke narezano maslo. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo, ki naj počiva vsaj pol ure.
3. Pečico vklopimo na 170 stopinj.
4. Pekač obložimo s papirjem za peko. Na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo testo 0,5 cm na debelo. Z modelčkom za piškote iz testa izrežemo srčke, ki jih polagamo na pripravljen pekač.
5. Medenjake pečemo v ogreti pečici od 18 do 20 minut. Pečene medenjake ohladimo na rešetki.
6. Nato pripravimo sladkorno glazuro. V skodelici zmešamo beljak in sladkor v prahu, nato pa z zmesjo s čopičem premažemo še tople medenjake. Počakamo, da se medenjaki povsem ohladijo, sladkorna glazura pa strd



RUMOVE LUNICE

Sestavine:

- 60 g mandljev
- 120 g sladkorja v prahu
- 3 jajca
- 120 g zmeččanega masla
- 120 g gladke bele moke
- 50 g drobno naribane čokolade
- $\frac{1}{2}$ vrečke pecilnega praška
- 1 ščepec soli

Preliv:

- sok ene majhne limone
- 240 g sladkorja v prahu
- 3 žlice ruma

Postopek:

1. Mandlje prelijemo z vrelo vodo in jih pustimo stati nekaj časa, da kožica odstopi. Nato jih olupimo in dobro osušimo s papirnati brisačami. Olupljene mandlje skupaj z dvema žlicama sladkorja drobno zmeljemo.
2. Pečico segrejemo na 180 stopinj.
3. Zmeččano maslo, preostali sladkor, čokolado v prahu in rumenjake z električnim mešalnikom stepamo toliko časa, da nastane rahla, svetlo rumena zmes.
4. V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Dodamo mlete mandlje in sestavine dobro premešamo. Mešanico suhih sestavin na nizki hitrosti počasi vmešamo v rumenjakovo zmes.
5. Beljake skupaj s ščepcem soli stepemo v čvrst sneg, ki ga v dveh ali treh obrokih nežno in počasi vmešamo v testo.
6. Globok pekač dobro namastimo. Vanj stresemo pripravljeno testo in ga z lopatko ali hrbtno stranjo žlice enakomerno razmažemo po celotni površini in po vrhu lepo pogladimo. Testo pečemo v ogreti pečici 20 do 25 minut oziroma toliko časa, da se ne prijema zobotrebca. Pečeno testo vzamemo iz pečice in pustimo, da se nekoliko ohladi.
7. Medtem ko se testo peče, pripravimo preliv. Limono ožamemo, sok precedimo čez cedilo in mu dodamo rum. V posodo presejemo sladkor v prahu in mu med mešanjem počasi dodajamo mešanico limone in ruma. Ko dobimo srednje tekoči preliv, prenehamo z mešanjem in dodajanjem tekočine.
8. Ko se pečeno testo ohladi do mlačnega, ga po vrhu prelijemo s pripravljenim prelivom in pustimo, da se strdi.

9. Iz testa s pomočjo posebnega modelčka ali kozarca izrežemo lunice, ki jih polagamo na servirni krožnik ali pladenj in jih poljubno okrasimo (limonina lupinica, nastrgana čokolada, mrvice, perlice).



Lana Robnik

LOKOSTRELSTVO

Lokostrelstvo je veščina streljanja puščic z lokom v tarčo, ki jo je človek nekoč uporabljal pri lovu ali bojevanju, v novejši dobi pa tudi kot športno disciplino, ki je del poletne olimpijade. Je individualna in tako zunanja kot notranja aktivnost, cilj tega športa pa je, da se izstreljena puščica zapiči v tarčo čim bližje sredini. Gre za veščino, kjer sta zelo pomembni lastnosti umirjenost in koncentracija. Če v lokostrelstvu tekmuje, zmaga tisti strelec, ki doseže največ točk. Je dinamičen in zanimiv šport za prav vse generacije in je razvit povsod po svetu. Od strelčevih spretnosti in natančnih zadetkov je bil odvisen razvoj generacij. Lokostrelstvo je zanimiv šport, ki združuje fizično moč in psihično stabilnost. Poleg samokontrole in spoznavanja naravnih zakonitosti je dodaten izziv tudi optimalna nastavitvev loka, puščic in dodatne opreme.



Slika 1: Lokostrelstvo - starodavna veščina

Lokostrelstvo se izvaja na za to aktivnost prirejenih streliščih, kjer lahko tarče postavljamo na različne razdalje. Ta šport je individualni, se pravi, da ne rabimo nobenega zraven sebe.

Obstaja več različnih vrst loka in vsak lahko izbere, kateri mu najbolj ustreza. Najbolj znanih je šest vrst lokov, in sicer dolgi, goli, instinktivni lok, standardni, sestavljeni in ukrivljeni lok. Razlikujejo se po sestavi, dovoljenih pripomočkih in načinu merjenja. Ločimo prav tako različne vrste puščic. Njih ločimo po teži, dolžini, peresih in materialu.



Slika 2: Dolgi lok



Slika 3: Goli lok



Slika 4: Instinktivni lok



Slika 5: Standardni lok



Slika 6: Sestavljeni lok



Slika 7: Ukrivljeni lok

Obstaja tudi veliko različnih tekmovanj v streljanju z lokom, ki imajo različna pravila. Poznamo tarčno, dvoransko, poljsko in 3D lokostrelstvo. Po večini je razlika v širini tarč, oddaljenosti od tarč in izgledu tarč. Razlika je tudi v obliki tarč ter velikosti in barvi krogov.



Slika 8: Tarče



Slika 9: 3D tarča

Na tarčah so vedno krogi, ciljaš pa seveda v sredino. Točkuje se to, v kateri krog zadeneš.

TIK TOK

Tik Tok je eden izmed družabnih omrežij, ki je dandanes zelo popularno. Pred njim smo lahko uporabljali musically, vendar ga je TikTok presegel. Uporabljajo ga tako otroci kot tudi odrasli. Poleg tega, da se na njem lahko zelo zabavamo, uživamo ob gledanju video posnetkov, lahko jih za zabavo tudi snemamo, je TikTok lahko tudi nevaren, saj je na njem veliko ljudi, ki pišejo sovražne in pa žaljive komentarje pod objave.

Zakaj je TikTok kul?

- V času, ko se ljudje ne smemo preveč družiti, potovati, spoznavati nove ljudi, vsaj nekje vidimo, spoznamo kakšno živo dušo.
- Lahko slediš nekomu, ki se spopada z enakimi težavami kot ti. In ko enkrat veš, da se težke, nerodne, neprijetne stvari dogajajo tudi drugim ljudem, ti je lažje.
- Na TikToku so precej odprti do ljudi, ki imajo težave ali se spopadajo s težkimi trenutki v življenju ...
- Lahko se naučiš kakšno novo koreografijo.
- V videih lahko pokažeš svoj talent (ples, petje, igra, slikanje ...).
- Srčki, komentarji te lahko podprejo, ti polepšajo dan, te vzpodbudijo, da nadaljuješ s svojimi aktivnostmi, talenti ...
- Lahko dobiš nove ideje - kako opremiti svojo sobo, presenetiti prijatelja, narediti sliko ...

Zakaj TikTok ni kul?

- Na TikToku skorajda ni cenzure. Skoraj vse je dovoljeno. Vsakdo lahko posname video in ga objavi. Preden TikTok zazna, da je vsebina povsem neprimerna za širšo množico, je lahko video že nešteto krat deljen in shranjen.
- Včasih se pojavijo videi, ki prav zares niso za oči otroka ali mladostnika (niti za oči kakšne učiteljice, vam rečem!). Vaši možgani se še razvijajo in takšne vsebine lahko povzročijo veliko škodo, neprespane noči in zelo, zelo slabo počutje.
- Nekateri komentarji na TikToku so tako nesramni in grozljivi, da človeka lahko prizadenejo v tisti del srca, ki se ne pozdravi tako zlahka. Včasih nikoli.
- Videi, ki jih posnamete, lahko vplivajo na vaša življenja. V njih lahko večkrat vidimo dekleta in fante, ki so pomanjkljivo oblečeni, zapeljivo se gibljejo, razkazujejo svoje telo. Na tak način je lahko pridobiti pozornost, a zapomnite si: Kar je enkrat na spletu, ZA VEDNO ostane na spletu. In kar je na spletu, lahko vidijo VSI. Tudi tvoja babi, učitelj, tvoj bodoči šef ali tvoja bodoča punca ali fant.
- Nekateri koreografije, gibi, izzivi ... niso za vsako oko. Res je, da takšni videi dobijo veliko všečkov, komentarjev, delitev, ampak pomisli ... Bi ti bilo v redu, če bi sredi tvojega mesta na velikem panoju, okoli katerega bi stalo ogromno gledalcev, objavili tvoj wap ples?
- Nekateri izzivi so lahko nevarni za tvoje zdravje, včasih tudi za življenje.
- Varnost osebnih podatkov na TikToku je zelo vprašljiva.

- Tako kot na drugih družabnih omrežjih te lahko tudi na TikToku prek zasebnih sporočil nadlegujejo neznanci in ljudje, ki ti ne želijo nič dobrega.
- In tudi TikTok lahko vodi v odvisnost. Kako hitro mine čas, ko gledaš videe?

»Narejen je tako, da na svojih straneh drži čim večje število uporabnikov - čim dlje časa. In čim dlje skrolaš po videih, ki so večinoma brez kakšne pametne vsebine (ne vsi!), tem bolj postajaš podoben robotu in vse bolj globlja in temna je luknja, v katero počasi toneš. Luknja, v kateri si čedalje bolj brez volje, utrujen in odtujen od drugih.

Zato pazi nase. Zavedaj se, da ti ni treba narediti, objaviti, posneti vsega, kar vidiš, in da vedno lahko rečeš NE! Pazi tudi na druge. In kadar boš s prijatelji, vedno izberi njih, ne TikToka. Ker je z njimi lahko življenje veliko bolj zabavno. Celo bolj kot v videih, ki jih gledaš na TikToku.«



Nekateri pa so zaradi objav na TikToku postali zelo slavni kot npr. Charli D`Amelio, ki ima več kot 90 milijonov sledilcev; Addison Rae, Avani Gregg, Chase Hudson, ki je bolj poznan kot Lil Huddy in pa še mnogo drugih. Na njem pa je tudi zelo poznana The Hype House, ki je bila ustvarjena decembra 2019. Ustvarili so jo Chase Hudson (Lil Huddy), Thomas Petrou, Alex Warren in Kouvr Annon, čez čas pa so se jim pridružili tudi ostali, zdaj je v skupini 14 članov, ki so stari od 16 do 21 let.

Najbolj znani slovenski TikTokerji, ki imajo veliko število sledilcev, so Liča Nardin, ki je bolj poznana kot Thetrashroyalty in ima kar 38,5 tisoč sledilcev, Robert Kladnik, ki ima 58,4 tisoč sledilcev, Žiga Kukovič, ki pa je poznan kot Kuxala pa ima 127,9 tisoč sledilcev.

POKLICNI IGRALEC VIDEOIGER

Igralec video iger je zagotovo eden izmed poklicev, ki so to postali nedavno. V svet e-športa, ki je postal večmilijska industrija, smo vstopili tudi Slovenci. Med najboljšimi so Tai Starčič, ki je že zaslužil približno 200 tisočakov, Blaž Lešnik in Mihael Mehle. Izraz e-šport je nekakšna nadpomenka, saj zajema praktično vse računalniške igre, ki omogočajo način igranja "multiplayer" (igra lahko več igralcev hkrati). Vsako posamezno igro pa lahko razumemo kot tip športa. Med najbolj popularnimi v zadnjem obdobju so igre večigralske bojne arene, kot sta Dota 2 in League of Legends. Med strelskimi igrami prevladujejo Overwatch, Counter-Strike: Global Offensive in Valorant. V zadnjih letih pa svetovna prizorišča prevzema Fortnite, akcijska igra battle royale. Omenjene igre se igrajo tudi v največjih e-športnih ligah in turnirjih. Kralj med turnirji je s 35-milijonskim nagradnim skladom zagotovo The International, ki temelji na igri Dota 2. Zmagovalna ekipa OG si je namreč avgusta letos razdelila nekaj več kot 15 milijonov dolarjev in pol. Drugo uvrščena ekipa pa nekaj več kot 4 milijone. S 30 milijoni dolarjev se med turnirje z največjimi denarnimi skladi uvršča tudi svetovno prvenstvo v igri Fortnite, na katerem je letos slavil 16-letni Bugha in tako domov odnesel kar 3 milijone dolarjev. Spremljanje e-športa je podobno spremljanju tradicionalnega športa, saj je odličen šov, komentatorji in strokovne analize pa poskrbijo, da gledalci ničesar ne zamudijo. Kadar tekmovanj ni na sporedu, si lahko oboževalci ogledajo streamerje oz. igralce, ki svoje igranje prenašajo v živo preko spletnih platform Twitch ali YouTube. Na tak način vrhunski igralci zaslužijo tudi nekaj dodatnega denarja. Med igranjem se uporablja pomembno strokovno znanje, pridobljeno s treningi in vajo (reakcijski čas, strateško, taktično znanje ipd.). Igralci trenirajo do 14 ur na dan. Boljši klubi ali društva pa imajo tudi trenerja, psihologa, analitika in menedžerja, strogo dieto in urnik fizičnih aktivnosti. Čeprav bomo na e-šport kot "pravi" šport morali še nekaj časa počakati, pa je profesionalno igranje videoiger že sedaj zelo dobičkonosen poklic. 25-letni Johan "NOTail" Sundstein, ki po dobičku vodi na svetovni lestvici igralcev, je v devetih letih igranja zaslužil skoraj 7 milijonov dolarjev. Sicer pa če bi se želeli preizkusiti biti profesionalen 'gamer' bi potrebovali dobro opremo, ki pa ni poceni in bi vas lahko stalo celo od tisoč do dva tisoč evrov.

POIŠČI SVOJEGA SANJSKEGA FANTA

Odgovori na vprašanja in si zapisuj točke. Na koncu točke seštej in dobila boš odgovor na vprašanje - Kakšen fant je zame, da bo z njim sanjsko?

Po čem bi rada zaslovela?

- A) Zlati olimpijski medalji. (2t)
- B) Zdravilo za bolezen. (3t)
- C) Knjižni uspešnici. (1t)
- D) Izumu norega modnega trenda. (4t)

Kaj bi najraje dobila kot nagrado?

- A) Termin pri zvezdniškem frizerju. (4t)
- B) Piknik na plaži s sončnim zahodom. (1T)
- C) Safari v balonu na vroči zrak. (2t)
- D) Hišnega robota. (3t)

Kje bi rada imela počitniško hišo?

- A) Na oddaljenem tropskem otoku. (2t)
- B) V prelepem naravnem rezervatu. (3t)
- C) Na prekrasni plaži. (1t)
- D) V vznemirljivem velemestu. (4t)

Si pop zvezdnica. Katero glasbo bi najraje izvajala?

- A) Hiter, glasen rok. (2t)
- B) Vroč plesno glasbo. (4t)
- C) DJ-sko glasbo. (3t)
- D) Romantične pop pesmi. (1t)

Moj sanjski fant je:

Do 7 točk - **romantik**

Rada bi imela fanta, ki zate piše pesmi, poje ljubezenske popevke in ti govori, kako si lepa.
Prvi zmenek: večerja ob svečah v restavraciji

8 - 10 točk - **pogumen pustolovec**

Srečna bi bila z nekom, ki bi te po vsem svetu spremljal na tvojih pustolovščinah.
Prvi zmenek: potapljanje

10 - 12točk - **pametnjakovič**

Najbolje se počutiš s pametnim in razgledanim človekom.
Prvi zmenek: muzej

13 - 16 točk - **stilski privrženec**

Tvoj spremljevalec mora imeti stil in okus in vedno mora natančno vedeti, kaj je moderno in kaj ni.

Prvi zmenek: nakupovanje

Amadeja Zamernik

HOROSKOP

VODNAR (21. 1. - 18. 2.)

Osredotoči se na družino in ljudi, ki so ti pomembni. Razbij led in prebij zid v odnosih s tistimi, med katerimi so se skrnhale tesne povezave. Ulovi svoje strahove. Saturn ti bo pri tem v veliko pomoč in te v tem času naučil marsikatere življenjske lekcije. Obdobje bo primerno tudi za strukturiranje tvojega življenja. Usmeri ga na prave poti, ne more ti spodleteti.



RIBI (19. 2. - 20. 3.)

Močno gibanje planetov bo v tvoje življenje za kratek čas vneslo neharmoničnost, kar se bo odražalo na mnogih spremembah, ki jih boš doživljal/a. Bodi pripravljen/a nanje, vesolje ti želi pomagati in te usmeriti na pravo pot. A vozilo boš moral/a nanjo obrniti sam/a, zato bodi pozoren/a na svojo intuicijo. Ne pozabi na svoj socialni krog in cilje, h katerim stremiš že od nekdaj. Čas je za vprašanje. Kako si želiš živeti? Spremembe te bodo popeljale k duhovni rasti, odraslemu ravnanju in transformaciji.



OVEN (21. 3. - 20. 4.)

Obdajale te bodo močne energije, dogajanje bo zelo intenzivno. Ti dnevi bodo malce zamajali tvoje sicer trdne temelje, a to ti bo koristilo. Obrni pretrese sebi v prid. Mars ti bo pokazal novo povezavo na romantičnem področju, Saturn pa te bo pri tem malce zmedel. Dobro premisli, kakšne ljubezenske situacije si trenutno želiš.



BIK (21. 4. - 21. 5.)

Cel mesec ti bo največ pomenila svoboda, zato svojega urnika ne prenatrpaj z mnogimi opravki. Dovolj si biti spontan/a in se sprti odločati, kaj boš počel/a. Konec decembra se ti obeta tudi napredek na tvojem ljubezenskem področju. Čustva bodo vse intenzivnejša in energijo med vama bo težko spregledati.



DVOJČKA (22. 5. - 21. 6.)

Čeprav je zunaj mraz, to še ne pomeni, da lahko dneve in večere preživiš na kavču. Poišči športno aktivnost, ki bo v tvoje življenje prinesla več gibanja, saj si v zadnjem času na rekreacijo malce pozabil/a. Pazi tudi na prehrano. Čas je, da se malce zresiš, umiriš in se naučiš potrpežljivosti. Uran bo povzročil nekaj pretresov v krogu družine in tvojega doma, a z mirnim pogovorom ti bo vse uspelo rešiti. Le pripraviti se moraš na nekaj kompromisov.



RAK (22.6.-22.7.)

Neptun bo pomagal tvojemu počutju in kariernim odločitvam. Posveti se moraš sebi in ciljem, ki si si jih zastavil/a. V drugi polovici meseca se bodo pričela urejati razmerja z osebami, ki si jih želiš ob sebi. Planetarna poravnava bo v tvojem domu in družini povzročila velike premike. A šlo bo za vesele dogodke! Poskrbi tudi za svojo izobrazbo. Vsak dan se nauči nekaj novega, tudi če gre le za nekaj novic, ki si jih prebral/a v reviji. Možgani morajo ostati dinamični in razgibani, saj drugače postaneš slabe volje.



LEV (23. 7. - 22. 8.)

Kljub dogajanju si vsaj en dan tedensko privošči čas, ki ga nameniš sam/a sebi. Skoči na bližnji hrib, meditiraj ali se sproščaj v kuhinji, kjer se lahko kreativno udejstvuješ. Prijatelj/ica te bo prosil/a za pomoč. V preteklosti ti je vedno stal/a ob strani, zato nikar ne zavrni njegove/njene prošnje.



DEVICA(23. 8. - 28. 9.)

December je zate vedno poseben mesec, saj navadno v tem času razmišljaš o vsem, kar se je v tem letu do sedaj že zgodilo. Za teboj je precej stresno leto, polno prilagajanja in sprememb, ki jih želiš ozavestiti še preden pride novo leto.



TEHNICA (24. 9. - 23. 10.)

Na ljubezenskem področju te bo razveselila tudi Venera, ki bo med teboj in tvojo ljubeznijo vzpostavila še tesnejšo povezavo. Nadvse kreativen/a boš pri opravljanju svojega dela, kar bodo opazili tudi tvoji nadrejeni in te nagradili. Lahko se potrepljaš po rami, v tem letu si precej duhovno zrasel/a in lahko si ponosen/a na svoje delo.



ŠKORPIJON (24. 10. - 22. 11)

Dragi škorpion, v decembru se bo vse vrtelo okrog ljubezni. Venera bo glavni akter v tvojem romantičnem plesu, ki bo lahkoten, bitje tvojega srca pa pospešeno. Merkur bo spodbujal tvojo komunikacijo, očarljiv/a in karizmatičen/a boš ter neustavljivo privlačen/a za ljudi v svoji okolici.



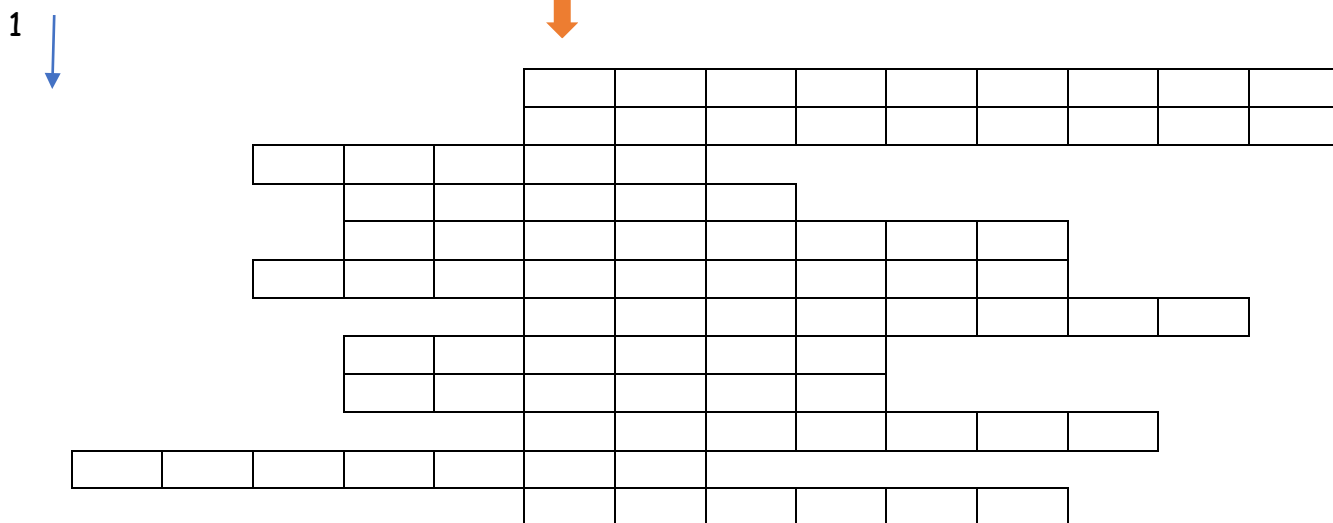
STRELEC (23.11.- 21.12.)

Tvoja želja po svobodi te bo obdajala vse do tvojega rojstnega dne. V iskanju energije za obnovitev telesa in duha boš nanj skoraj pozabil/a, sploh pa si že pred časom nehal/a beležiti, koliko let šteješ. Brez skrbi, nobene potrebe po slabi volji ni, vsako leto si modrejši/a, boljši/a in uspešnejši/a in tudi letos bo tako! Tvoja ljubezen te bo konec meseca močno presenetila. Toplo ti bo pri srcu in prevzela te bodo močna čustva. Dovolj jim na plano, svoji simpatiji pa pokaži, koliko ti pomeni.



Iza Moličnik

GESLO



- | | |
|---|---|
| 1 Država v kateri živimo . | 7 Pecivo, ki po navadi vsebuje orehe ali pehtran. |
| 2 Praznik 25. 12. | 8 Vrsta božičnega drevesa. |
| 3 Potica okrogle oblike z luknjo v sredi. | 9 To s čimer je okrašeno božično drevo. |
| 4 Prvi dela prost dan v letu. | 10 Prvi dobri mož. |
| 5 Piškoti iz meda. | 11 Navada ali... |
| 6 Majhen bel kristal iz ledu. | |

REŠITVE KRIŽANKE

			S	L	O	V	E	N	I	J	A
B	O	Ž	I	Č							
	K	O	L	A	Č						
	N	O	V	O	L	E	T	O			
M	E	D	E	N	J	A	K	I			
			S	N	E	Ž	I	N	K	A	
	P	O	T	I	C	A					
	S	M	R	E	K	A					
			O	K	R	A	S	E	K		
M	I	K	L	A	V	Ž					
			O	B	I	Č	A	J			

NOVINARJI: Lana Robnik, Lara Poljanšek, Karin Gradišnik, Amadeja Zamernik, Iza Moličnik,
Adam Logar, Gal Klemenšek, Žak Valte, David Robnik, Nace Robnik

MENTORICA: ga. Karmen Oset

OBLIKOVANJE: ga. Karmen Oset

ŠOLSKO LETO: 2020/21

VIRI: splet, lastni viri

<https://www.slovenec.org/2017/11/30/slovenski-ljudski-obicaj-miklavzevanje/>

https://www.lokalno.si/2015/12/29/147384/zgodba/Ze_skoraj_pozabljeni_tepezni_dan/

https://rodnagruda.si/tradicija_in_obrt/2016120810102436/

<https://www.leemeta.si/blog/zanimivosti/nenavadni-bozicni-obicaji>

<https://www.slovenec.org/2017/12/20/bozic-nekoc-in-danes/>

<https://www.slovenec.org/lokalno/slovenski-ljudski-obicaji/page/3/>

<https://revija.ognjisce.si/svetnik-za-vsak-dan/1532-nedolzni-otroci>

<https://mojaslovenija.net/slovenske-ege-in-navade-v-decembru/>

<https://www.slovenec.org/2017/12/20/bozic-nekoc-in-danes/>

<https://casoris.si/zakaj-je-tiktok-kul-in-zakaj-ni-kul/>