

impulzy

školský časopis SOAPO

číslo 14

apríl 2020

občasník

STIHLI SME TOHO
DOSŤ

NAUČ SA VARIŤ A
PIEČŤ

JE TO
BOJOVNÍČKA

NAKRESLENÝ
PRÍBEH

ZABAV SA AJ
DOMA

ROZHÝBEME AJ
TEBA

VYSPOVEDALI
SME P. UČ.
STANKOVÚ

POZNÁTE
ANGLICKÉ FRÁZY?

CHCEME BYŤ
ZODPOVEDNÍ!

perlíme aj
počas
karantény



impulzy

Vydavateľ:

Súkromná obchodná
akadémia

Zodpovedná redaktorka:

Mgr. Lucia Szentesi

Redakčná rada:

Gabriela Funtálová
Kristína Hudáková

Jazyková a grafická úprava:

Mgr. Lucia Szentesi

OBSAH:

Úvodné slovo.....	2
Čo sme stihli (spoločne) zažiť	3
Uši si svoje rúško	6
Hýb sa, SOA!	9
Škola varenia	10
Na kávičke s... ..	13
Lastovička	15
Literárny kútik	17
Language corner	20
Výroky slávnych	21
Corona memes	23
Čo čítať?	25
Kam za zábavou?	26



ÚVODNÉ SLOVO



Milí naši čitatelia,

prinášame vám najšpeciálnejšie vydanie nášho časopisu všetkých čias. Situácia je síce ťažká a nemôžeme vám priniesť aktuality zo školského prostredia, ale chceme vám tieto dni aspoň trochu uľahčiť. Rozhodli sme sa vytvoriť vám "karanténne" vydanie časopisu. Pripomenieme si, čo sme stihli zažiť, kým sme boli v škole, a okrem tradičných rubriek nájdete v tomto čísle aj rôzne tipy a triky na spríjemnenie dlhých dní. Užite si pekné počasie, ale správajte sa zodpovedne. A hlavne - buďte zdraví! Rúškam zdar!

Vaša redakcia

ČO SME STIHLI (SPOLOČNE) ZAŽIŤ

Síce sme v druhom polroku boli v škole len niečo vyše mesiaca, podarilo sa nám tento čas využiť naplno. Prinášame vám súhrn našich aktivít.

👍 Vzdelávali sme sa

- ✓ V sobotu večer 15. 2. 2020 sa niektorí druháci a tretiaci dobrovoľne zúčastnili stand-upu a talkshow **Pohni hlavou** venovanej kritickému mysleniu. Tomáš Hudák, Jakub Gulík Samo Marec a ich hostia precestovali Slovensko, aby svojou show pomocou zábavy podporili kritické myslenie u všetkých vekových kategórií.
- ✓ Mať 20 rokov a rozbehnutý vlastný biznis? Aj to sa dá. O marketingu nám rozprával šikovný a úspešný Daniel Shyp z **My brand agency**.



👍 Zabávali sme sa

- ✓ Žiacka školská rada vyhlásila 12. 2. 2020 špeciálnu tematickú stredu – **SOA stredu**. Pri tejto príležitosti sme tiež absolvovali promo fotenie našich nových tričiek.



👍 Športovali sme

- ✓ Hneď prvý februárový týždeň patril prvákovi. Absolvovali **lyžiarsky kurz**. Sami to hodnotia ako perfektný týždeň plný zábavy.
- ✓ Február môžeme skutočne označiť za športový mesiac. Okrem lyžiarskeho výcviku si všetky ročníky v rámci telesnej výchovy užili hodinu **bowlingu**.
- ✓ A **bowling** bol tiež odmenou pre 2. OL za najkrajšiu vianočnú výzdobu.



👍 Súťažili sme

- ✓ Krajského kola **olympiády ľudských práv** sa tento rok zúčastnila Lucia Slatkovská (3. OL). Prebojovala sa na výborné 11. miesto.
- ✓ Tímu druhákov a tretiakov sa zúčastnili turnaja v ping-pongu. Sofia Mihoková podala nadštandardný výkon a v kategórii dievčat sa umiestnila na 3. mieste.



👍 Rozvíjali sme sa

- ✓ Povedomie o veciach verejných sme si rozšírili pomocou simulovaných študentských volieb do NR SR.
- ✓ Občas je príjemné zameniť mentálnu prácu za tú fyzickú a počas jarných prázdnin sme začali pracovať na našej Chill room, ktorú pripravujeme vďaka úspechu v grantovej výzve #zlepšimeto.



UŠI SI SVOJE RÚŠKO

#ruskoniejehanba – ale ako ho nosiť, keď sa nedajú zohnať? Ušite si vlastné. Prinášame vám fotopostup. Na internete nájdete rôzne strihy a typy, výber je len na vás.

1. Vystrihneme si látku.



2. Zahneme ju napoly – lícom k sebe a zošijeme voľný okraj cca 0,5 cm od okraja.



3. Ušitý štvorec prevrátíme a ešte raz prešijeme na ohnutých častiach (na lícnej strane), čím si tvar zafixujeme. Boky ostávajú voľné.



4. Správime záhyby, pomôžte si žehličkou (môžeme si pomôcť šablónami z internetu alebo to dáme na intuíciu).



5. Vystrihneme si 2 menšie kúsky látky – budú slúžiť ako tunel.



6. Prišpendlíme ich k pripravenému rúšku lícnou stranou k rúšku. Pri kraji prešijeme.



7. Bočné časti pozahýname tak, aby nám vznikol tunel. Opäť odporúčame pomôcť si žehličkou. Prišpendlíme a zašijeme.



8. A už len prevliecť gumičku alebo šnúрку 😊



HÝB SA, SOA!

Challenge 1

20 angličákov
20 prískokov
20 výpadov
20 drepov
20 brušákov
20 horolezcov

5x

Challenge 2

30 sekúnd každý cvik
Vysoké kolená
Kmitanie v drepe
Jumping jacks
Výpady s výskokom
Drepy s výskokom
Up & down plank

5x

Challenge 3

20x brušáky
20x skracovačky
20x sklapovačky
20x zdvih nôh
1 min. plank

4x

Inšpirovali sme sa u Zuzany Kardošovej 😊

Inšpiruj sa:



@sashamuse_



@zuzanakardos



@valentinelequeux

ŠKOLA VARENIA

Hrnčekový chlieb pre začiatočníkov (Kristína Hudáková)

(1 hrnček = 250 ml)

Suroviny:

3 hrnčeky	hladkej múky
1 KL	sušeného droždia
2 KL	soli
1,5 hrnčeka	vody
	slnecnicové semienka



Postup:

Všetky suroviny spolu v miske vareškou premiešame, aby sa dobre spojili. Misku zakryjeme a necháme pri izbovej teplote cesto kysnúť asi 8 hodín. Minimálne 6 a maximálne 12. Čím dlhšie cesto kysne, tým budú oká v striedke väčšie. Keď cesto vykysne, rozohrejeme rúru aj s pekáčom a pokrievkou na 250 stupňov. Cesto preložíme do horúceho pekáča, zakryjeme pokrievkou a vložíme do spodnejšej časti rúry na 30 minút piecť. Potom pekáč vyberieme a pokrievku dáme bokom. Znovu vložíme do rúry bez pokrievky a pečieme ďalších 20 minút na 230 stupňov. Takto sa prepečie kôrka chleba krásne do zlatista. Hrnčekový chlieb necháme na mriežke vychladnúť a už len čakáme na ten úžasný zvuk, keď ho rozkrojíme.

Domáca Májka (Sofia Mihoková)

Suroviny:

500 g	mletého mäsa
3	vysušené žemle
4	vajíčka
1	cibuľa
1 ČL	sódy bikarbóny
	mlieko
	slanina alebo niečo údené
	zelená cibuľka
	petržlenová vňať
	soľ a korenie podľa chuti

Postup:

Žemle si 3 dni vopred necháme vysušiť, aby boli tvrdé. V deň prípravy ich ráno nadrobíme a necháme namočené v mlieku. Mäso, nadrobno nasekanú slaninku a vajíčka zmiešame. Osolíme a okoreníme podľa chuti. Zelenú cibuľku a petržlenovú vňať nasekáme a pridáme k zmesi. Nadrobno nakrájame klasickú cibuľu a primiešame. Z namočených žemlí vytlačíme mlieko a spolu s lyžičkou sódy bikarbóny

pridáme k zmesi a poriadne vymiešame. Ak je hmota veľmi riedka, dosypeme strúhanku. Vyklopíme to na plech a urovnáme. Zakryjeme alobalom. Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C

cca 20 – 25 minút. Odkryjeme alobal. Ak je veľa tuku, zlejeme ho a necháme ešte dopieť dozlatista. Po vychladnutí nakrájame na kocky alebo obdĺžniky a podávame.

Slané kolieska (Damián Hurný)

Suroviny:

250 g hladkej múky
120 g parmezánu
175 g masla
100 g údenej šunky
5 g kypriaceho prášku
30 g paradajkového pretlaku
čerstvé alebo sušené čili



Postup:

Šunku nakrájame na malé kocky, parmezán nastrúhame. Maslo speníme a necháme trochu vychladnúť. Postupne všetko spolu zmiešame. Z hotového cesta vytvarujeme valčeky s priemerom 4 cm. Necháme v chladničke postáť aspoň hodinu. Stuhnuté cesto nakrájame na 1 cm hrubé kolieska. Rozložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 190 °C 12 minút.

Perník s džemom a čokoládou (Viktória Klobušovská)

Suroviny:

400 g hladkej múky
250 g práškového cukru
2 vajcia
3 PL kakaa
1 perníkový prášok do pečiva
1 ČL sódy bikarbóny
1 dcl oleja
500 ml plnotučného mlieka
50 ml rumu
1 šálka nasekaných orechov
1 ČL korenia do perníkov
1 pohár kyslejšieho džemu
100 g čokolády na varenie
Cera (trocha)

Postup:

Do väčšej misy si dáme múku s perníkovým práškom do pečiva, pridáme sódu bikarbónu, práškový cukor, kakao, perníkové korenie, nasekané orechy a dobre premiešame. Pridáme vajcia, olej, mlieko, rum a 3 PL džemu. Všetko spolu vymiešame a vylejeme na väčší plech, ktorý sme predtým potreli olejom a vysypali múkou. Dáme upieť do vyhriatej rúry asi na 180 °C 25 – 30 minút. Upečený perník ešte horúci potrieme džemom. Vychladnutý perník polejeme roztopenou čokoládou, v ktorej sme rozpustili trochu Cery.

Karamelový cheesecake s čokoládou (Kristína Hudáková)

Suroviny:

Sušienkový základ:

- 400 g maslových sušienok
- 200 g roztopeného masla
- 1,5 PL nesladeného kakaa

Náplň:

- 800 g smotanového syra
- 150 g kryštálového cukru
- 200 ml šľahačkovej smotany
- ½ plechovky karamelového kondenzovaného mlieka
- 3 veľké vajíčka

Poleva:

- 150 g horkej čokolády (min. 70 % kakaa)
- 150 ml šľahačkovej smotany
- ½ plechovky karamelového kondenzovaného mlieka
- 2 štipky soli



Postup:

Rúru predhrejeme na 170 °C. Dno tortovej formy o priemere 23 cm vyložíme papierom na pečenie. Pripravíme si sušienkový základ. Sušienky rozdrvíme v sekáčiku alebo vo vrecúšku pomocou valčeka na cesto. Pridáme kakao a roztopené maslo a premiešame. Natlačíme na dno a boky formy (asi 1 cm pod okraj) a dáme piecť na 8 minút.

Na náplň zmiešame syr s cukrom, smotanou, karamelom a postupne primiešame vajíčka. Zmes nešľaháme, iba premiešame, pokiaľ sa všetky ingrediencie nespoja. Syrovú zmes pomaly vylejeme na predpečený sušienkový základ.

Do menšieho plechu alebo formy na pečenie nalejeme trochu vody a presunieme na spodok rúry. Tým zabezpečíme, aby koláč nepopukal a zostal krásne vláčný.

Koláč pečieme 1 hodinu a 15 minút (170 °C). Hotový je vtedy, keď sa stále trochu trasie, ale už povrch jemne zhnedne. Rúru vypneme a koláč v nej necháme ešte hodinu. Potom vyberieme a necháme úplne vychladnúť. Nakoniec ho necháme v chladničke (najlepšie cez noc). Polevu si pripravíme zmiešaním karamelu so soľou a roztopením čokolády so smotanou vo vodnom kúpeli. Slaným karamelom potrieme koláč a nakoniec jemne polejeme miere vychladnutou čokoládovou polevou. Necháme zatuhnúť v chladničke.

NA KÁVIČKE S ...

V aktuálnom čísle Impulzov Vám prinášame rozhovor s triednou učiteľkou 4. OL, p. uč. Stankovou.

Na akej strednej a vysokej škole ste študovali?

Študovala som na Obchodnej akadémii na Volgogradskej ulici v Prešove (vtedy ešte SOA nebola). Po ukončení školy som nastúpila do zamestnania (Poľnobanka, Prešov – dnešná Unicredit Bank) a až po dvoch rokoch som popri zamestnaní začala študovať na Poľnohospodárskej univerzite v Nitre, fakulte Ekonomiky a manažmentu, ktorá mala detašované pracovisko v Košiciach.

Prečo ste si vybrali túto strednú a vysokú školu? Medzi akými ste sa rozhodovali?

Už od malička som chcela byť učiteľkou, ale učiteľ hudobnej výchovy nemal pochopenie pre moje nadanie, tak som sa musela rozlúčiť so štúdiom na pedagogickej škole. Moje rozhodnutie ísť na obchodnú akadémiu ovplyvnili časté návštevy v práci mojej mamy. Pracovala vo výpočtovom stredisku v Domáciach potrebách. Tam som s úžasom sledovala, ako jej behajú prsty po klávesnici a z „veľkej kalkulačky“ vychádzajú vytlačené kotúče papiera. Po maturite som ako väčšina z vás, chcela zarábať peniaze a byť nezávislá. No až keď som nastúpila do zamestnania, zistila som, že stredná škola asi nestačí. Keďže som pracovala v banke, ktorá ponúkala produkty hlavne pre poľnohospodárov, rozhodla som sa pre štúdium na Poľnohospodárskej univerzite.

Chceli ste byť už vtedy práve učiteľkou?

Ako som spomínala, učiteľkou som chcela byť už od malička. Mám mladšieho brata, s ktorým som sa stále hrala na školu, a keď nastúpil do 1. ročníka, ovládal už celú abecedu. Opätovne som sa k môjmu snu vrátila, až keď som mala vlastné deti. Na Technickej univerzite v Košiciach som si doplnila pedagogické minimum a po 18 rokoch práce v banke, som si aj vďaka našej škole, konečne splnila svoj sen byť učiteľkou.

Patria Vaše spomienky zo strednej a vysokej školy k radostným, alebo skôr smutnejším?

Spomienky na strednej škole patria k tým radostným, vysokoškolské štúdium bolo už náročnejšie. Prednášky sme mali v piatky a soboty, na ne som musela čerpať dovolenku, študovala som po nociach, takže to bolo dosť „perné“.

Aká spomienka zo strednej alebo vysokej školy je pre Vás tá najkrajšia?

Nie nadarmo Jožo Ráž spieva: „navždy sa zachová v pamäti stužková“, úplne s ním súhlasím. Z vysokej školy to boli promócie, ktoré som absolvovala dvakrát (prvé bakalárske v Lučenci a druhé inžinierske v Nitre).

Keby ste si mohli vybrať iný odbor, ktorý by ste mohli učiť, ktorý by to bol?

Na svojom odbore by som nič nemenila. Som rada, že môžem vyučovať práve ekonomické predmety a administratívu. V banke som zistila, koľko ľudí tápe v oblasti financií, (nadmerne sa zadlžujú, nevytvárajú finančné rezervy) a som šťastná, že môžem svoje poznatky odovzdávať Vám ďalej.

Ako trávite svoj voľný čas?

Svoj voľný čas rada trávim prechádzkami v prírode, bicyklovaním, alebo sa „piplem v záhradke“.



LASTOVIČKA

Ani toto vydanie sa nezaobíde bez hviezdy SOA. Tentokrát sme vyspovedali úspešnú taekwondistku Dianu Obcovičovú.



Kedy si začala s taekwon-dom?

Približne pred desiatimi rokmi. Nikdy som sa nezamyslela nad tým, ako ten čas letí.

Prečo práve taekwon-do?

Odmala ma k takýmto športom viedla moja rodina, no najmä môj otec, ktorý robil takisto bojový šport. Ukázali mi, že vďaka tomuto športu získam odhodlanie a sebadisciplínu.

Kto bol/je твоjím vzorom?

Mojím vzorom boli odmala moji tréneri, až kým som nedosiahla taký výkon a pás, ako majú oni. Mojimi vzormi sú teraz vrcholové talenty sveta.

S ktorým taekwon-distom/-kou by si sa chcela stretnúť?

Stretla a spoznala som sa už so svetovými špičkami, či už z Ukrajiny, Anglicka, Francúzska, Slovinska a množstva ďalších krajín. S veľa ľuďmi som sa spoznala viac a sme dobrými priateľmi.

Za aký klub súťažíš?

Od detstva trénujem v športovom klube Taekwon-do Gebaek Prešov. Názov športového klubu vznikol podľa danej zostavy z Taekwonda.

V akej kategórii?

V kategórii TULY (zostavy) som ako Juniorka do 18 rokov s II. Danom.

V kategórii SPARING (súboj) som Juniorka do 18 rokov do 55kg.



V kategórií ŠPECIÁLNE TECHNIKY (výskoky a kopy do výšky), miery strojov sú stále iné, no priemer je 2,10m.

V kategórií POWER (prerážanie rukou, nohou) by som mala zvládnuť preraziť najmenej dve dosky na nohu a jednu na ruku.

Aký stupeň/pás máš teraz, a aký je tvoj cieľ?

Aktuálne mám II. Dan, čo znamená o jeden stupeň vyšší pás, ako čierny. Mojm detským snom bolo mať ten najväčší stupeň, čo je IX. Dan, no ten vlastní iba zopár ľudí na svete. Predstavy v súčasnej dobe sa líšia, ale určite som neskončila pri tomto páse. Mojm celoživotným cieľom je sa postaviť na stupienok víťazov Majstrovstiev sveta alebo Európy.

Aké najlepšie umiestnenie si doteraz dosiahla?

Na medzinárodných súťažiach bolo veľa umiestení, no som hrdá na svoj titul mnohonásobnej majsterky Slovenska. Časom, ako som už spomínala, chcem popracovať na vyšších tituloch, ako Európa či svet.



Aké miesta si už vďaka taekowon-du navštívila?

Precestovala som už desiatky krajín a z každej jednej som si odniesla nejaký ten zážitok, domácu kultúru, ale najmä medailu.

Chcela si s tým už niekedy skončiť?

Popravde áno. Je pravda, že všade sa nájdu ľudia, ktorí budú závidieť i to málo, čo máš. Treba sa cez to preniesť a uvedomiť si, že to všetko je iba závisť z dôvodu, čo ten človek dosiahol. Vtedy treba ukázať tým ľuďom, že to nerobím pre nich, ale pre seba. Odvtedy takýchto ľudí nepočúvam, a dokážem im, že to viem spraviť ešte lepšie.









Jedného dňa sa mi v hlave zrodila
že na našej záhrade si začnem pestovať
iaky. Ako prvú som si zohnala zelenice a
pustila som sa do ošarovania. Už po prvom záko-
paní som našla FILA na zelenicu, či to
bude ovka? Mikko som pokračovala v
práci, keď vtom niečo za mnou zaveschotalo. Z
malinového a ku mne koval kan.
Bezchybné som ostala stať, kým sa nezodiail.
Pokračovala som v robení h. Ok, do ktorých
som ušla po zemiaky. Stačilo už len
kovať, a čakať kým zídu prvé kľčky.

autorka: Laura Škripková (2. OL)









Milá mamička







Pišem Ti list, aby som sa s Tebou
mohla podeliť o moje zážitky z
prázdinn v babky v jedno popoludnie,
keď bolo moje pohltenie m mi, sme
sa rozhodli, že s ká kv budeme
párad iaky. Museli sme si s
babkou nasadiť nie, aby sme sa
nypošpinili. Pracovali sme 3 hodiny.
Keď sme skončili napala mi, aby sme
si kovali krásny káton plný
andul. Babka povedala, že by ma ka
kento ušasny nápad ocenila a ilow.
Keď som ušibala o kniž dnu do
pisnice, aby som mohla vybrať icu
s potrebným náradím a šli mi radit.
Uprošdarom Nikolka







autorka: Nikola Ibllová (2. OL)

Mój dedko bude mať narodeniny. Preto sme sa s bratom  kom rozhodli, že mu kúpime zajaca. Keď sme prišli do obchodu, hrali tam príjemné  ničky. Mójho brata, ktorý chce byť  plavec, zaujali iba  nice. Cestou domov sme si všimli vedľa  odropu rast' množstvo  iny, ktorá by bola vhodná pre zajaca. Dedko bol nadšený, prekvapilo ho to viac ako  kohra či naplánovaný výlet  ačkou.

autorka: Veronika Girčáková (3. OL)

Počas  dávnych čias sa deli čudesné veci. Našťastie sa našiel foto , ktorý to všetko zachytí. Volal sa Ah . Raz odfočil vlko  a, ako krado  tuly  y, ho  v papuli a jeho  kabát v hrsti. Pohryzol ho a stal sa jedným z nich.

P  už na sebaobranu nikdy viac nepotreboval. Bol vtedy neoby  zným občanom malého mesta. S  mu však nestúpila do hlavy. Vo svojom dlhom živote vyskúšal už hocičo, napríklad  šutistiku, má kopy tetovaní a pár desaťročí ú  val v cir  e.

V súčasnosti vlastní  ivar, je z neho hipster, ktorý má vždy poruke za  vač a jeho obľúbené jedlo sú ko  s klo . Po  si vždy kupuje iba od značky .

autorka: Lucia Slatková (3. OL)

LANGUAGE CORNER

Poznáte anglické frázy? Z týchto si určite neberte príklad. Ak poznáte správne znenie, napíšte nám 😊

slovensky	anglicky (doslovne)
Škoda reči.	Damage of speech.
Kde sa vzala, tu sa vzala.	Where she married herself, here she married herself.
Sekal dobrotu.	He cut the goodness.
Kde tráviš svoj voľný čas?	Where do you poison your freetime?
Áká duchaplná myšlienka!	What a ghostful idea!
Dohodil mu nevestu.	He threw him a bride.
Remeslo má zlaté dno.	A craft has a golden bottom.
Na zdravie!	On the health!
Nemá to cenu.	It doesn't have any price.
Basa tvrdí muziku.	A prison makes music stronger.
Len tak na okraj.	Just on a border.
Bežal ozlomkrky.	He ran about neck-break.
Klamala ostošesť.	She has lied about one hundred and six.
Mám sa veľmi dobre.	I've got myself very good.
Ráno múdrejšie večera.	It's wiser to dine in the morning.
Pre mňa – za mňa...	For me – behind me...
Padli si do oka.	They have fallen themselves in the eye.
Mám ťa plné zuby	I have my teeth full of you.
Babka k babce, budú kapce.	Ganny to the granny, the boots will be.
Vonku je počasie pod psa.	There is weather under the dog outside.
Beriem ťa za slovo	I am taking you by the word.
Vzal nohy na plecia.	He took the legs on the shoulders.
Zobral svoj osud do vlastných rúk	He took his destiny into his own hands.

VÝROKY SLÁVNÝCH

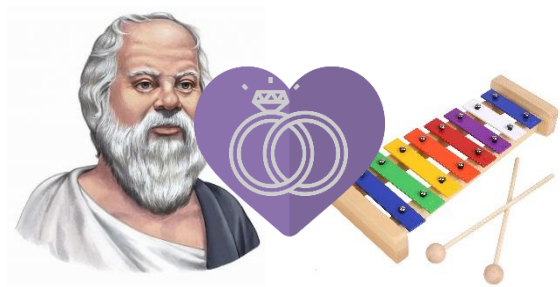
Učiteľka: Čo je vlastné podstatné meno?

Žiak: Jožo, Fero...

Žiačka: Ja že matka, otec, syn...

Žiačka 1: Ako sa volala Sokratova manželka?

Žiačka 2: Xylofón.



Žiačka 1: Nepísal Krasko westerny?

Učiteľka (v snahe napovedať): Priezvisko má ako voda po holení, resp. pánska vôňa
(Kolínska, pozn. red.)

Žiačka: Adidas!

Učiteľka: Vysvetlite vokalizáciu predložiek.

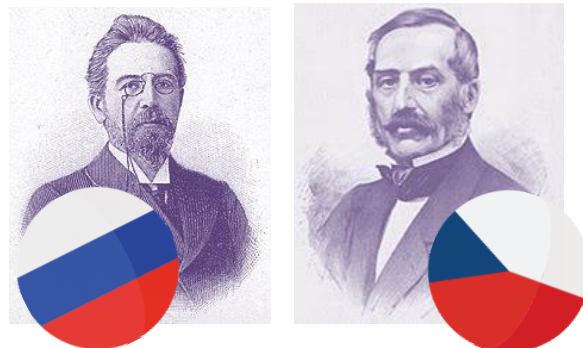
Žiak: Šak toto v, f, k, g...

Učiteľka: Je to niečo, čo má dej...

Žiak: Dejepis!

Učiteľka: Čo napísal Čechov?

Žiak: Českú hymnu.



Učiteľka: Čo musím urobiť na zákrute?

Žiak: Sa musím vytrepať.

Žiak: To koalícia je nejaké zviera?

Učiteľka: Hry napríklad Richard III.

Žiačka: Rišo, koľký si?

Žiak: Ja som debil!

Učiteľka: Kto ešte písal sonety?
Francesco...

Žiak: ... Dicaprio!



Žiačka: Alica je jednovýznamové slovo.
Nebude znamenať nejaký stolík.

Žiak: V Ikei hej.



Učiteľka: Uvedte synonymum k slovu
pekný.

Žiak: Ľuboš.

Žiak: Veselé panie z Windowsu.

Žiak (počas písomky): Pani učiteľka, by ste mi
nenaznačili, čo je to argot? Ja poznám
len Margot.



Žiačka: Asi som hej.

Žiačka: Mužská verzia mena Sofia je
Syfilis.

Žiak: Mamka Kôstková. (Pôstková,
pozn. redakcie)

Žiak: Ako sa volajú tie zuby?

Žiačka: Múdrosť.

Žiak: Ty ich asi nemáš.

Žiak: Ja neviem, ako vyzerajú zuby.



Žiačka: Ešte dve slovíčka a mám 3.

Učiteľka: Ešte 2 sekundy a máte 5.

Učiteľka: Preložte: Čo musím v nedeľu
čítať?

Žiak: Bibliu.

Učiteľka: Budem zrýchľovať úroveň
diktovania podľa vášho kecania.

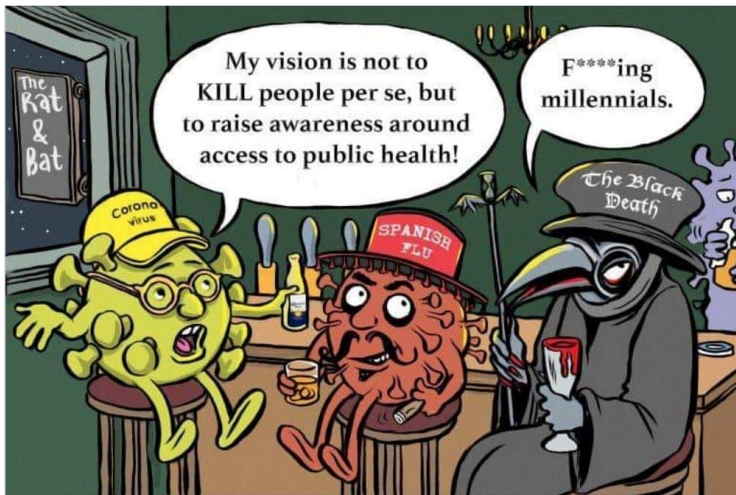
Žiak: Takže ak my budeme viac
rozprávať, vy budete rýchlejšie čítať?

Učiteľka: Správna dedukcia.

Žiak: Pani učiteľka, dáte aj Eminema?

CORONA MEMES

Zobierali sme pre vás to najlepšie, čo internet vytvoril.





kresleno

Když se tvůj nejtíší a introvertní žák přihlásí ze svého pokoje k online vyučování



CHUCK NORRIS HAS BEEN EXPOSED TO THE CORONAVIRUS



WORKING FROM HOME



kresleno



9:00AM

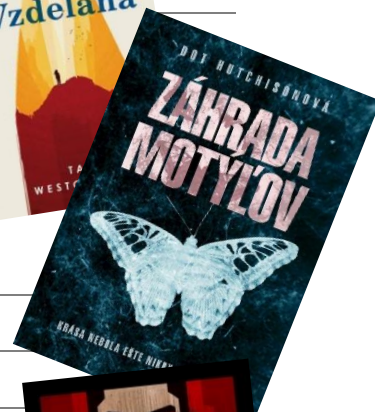


9:12AM

ČO ČITAŤ?

Naša redakcia vám prináša výber zaujímavých kníh. Vyberte si, aký typ je vášmu srdcu blízky, a už len čítajte.

	Kristin Hannas – Slávik
	Rudolf Vrba a Alan Besite – Utielol som z Osvienčimu
Historické	Mandy Robotham – Príbeh pôrodníčky
	Wendy Holden – Odsúdení prežiť
	Michaela Ella Hajduková – Zlatovláska
	John Green – Kam zmizla Aljaška
	Jandy Nelson – Dám ti aj slnko
Lúbostné	Anna Todd – After
	Lucia Sasková – Rozpoltená
	Rainbow Rowell – Eleanor a Park
	Paulo Coelho – Alchymista
Motivačné	Robert T. Kiyosaki – Bohatý otec, chudobný otec
	Jordan B Peterson – 12 Pravidiel pre život
Autobiografia	Tara Westover – Vzdelaná
	Paul Kalanithi – Môj posledný výdych
Detektívne	Dominik Dán – Pochovaní zaživa
	Alex North – Šepkár
Mysteriózne/ dobrodružné	Stephen Chbosky – Charlieho malé tajomstvá
Thrillery	Dot Hutchisonová – Záhrada motýľov
	Nicolas Beuglet – Výkrik
Fantasy	Cassandra Clare – Mesto kostí
	Jon Baird a Kevin Costner – Cech objaviteľov
	Harper Lee – Nezabíjajte vtáčika
Klasika	Michail Bulgakov – Majster a Margaréta
	George Orwell - 1984



KAM ZA ZÁBAVOU?

Fast and Smart kvíz – CORONA online edition

Kedy? V pondelky a štvrtky

Kde? U teba doma 😊 (FB: Fast and smart kvíz)

Čo? Online singular kvíz pre každého. Musíš byť rýchly a smart zároveň.



Silné reči – karanténa live podcast

Kedy? priebežne o 20:00

Kde? YT/FB kanál Silné reči

Čo? Vaši obľúbení stand-up komici naživo zo svojej obývačky. Rôzne témy, no stále rovnaká zábava.

Divadelné predstavenia

Kedy? Kedy len chceš

Kde? YT kanál: Divadlo Jonáša Záborského Prešov

Čo? Záznamy z predstavení Divadla Jonáša Záborského. Môžeš si užiť divadlo v tepláčkoch a nikto sa na teba nebude krivo pozeráť.



Andrej Šeban /live stream Plody doby

Kedy? 21. 4. 2020 o 20:00

Kde? FB Plody Doby

Čo? Online koncert virtuálneho festivalu Plody doby. Hlavnej úlohe Andrej Šeban.



Vec & Škrupo /live stream Plody doby

Kedy? 23. 4. 2020 o 20:00

Kde? FB Plody Doby

Čo? Online koncert virtuálneho festivalu Plody doby. Hlavnej úlohe Vec & Škrupo.

Chiki liki tu-a

Kedy? 30. 4. 2020

Kde? FB Plody Doby/ FB Stromoradie

Čo? Kultová prešovská kapela zahrá online koncert.





Súkromná obchodná akadémia

Petrovianska 34

080 05 Prešov



Súkromná obchodná akadémia,
Petrovianska 34, Prešov



www.soapo.edupage.org



[sukromna_obchodna_akademia](https://www.instagram.com/sukromna_obchodna_akademia)
