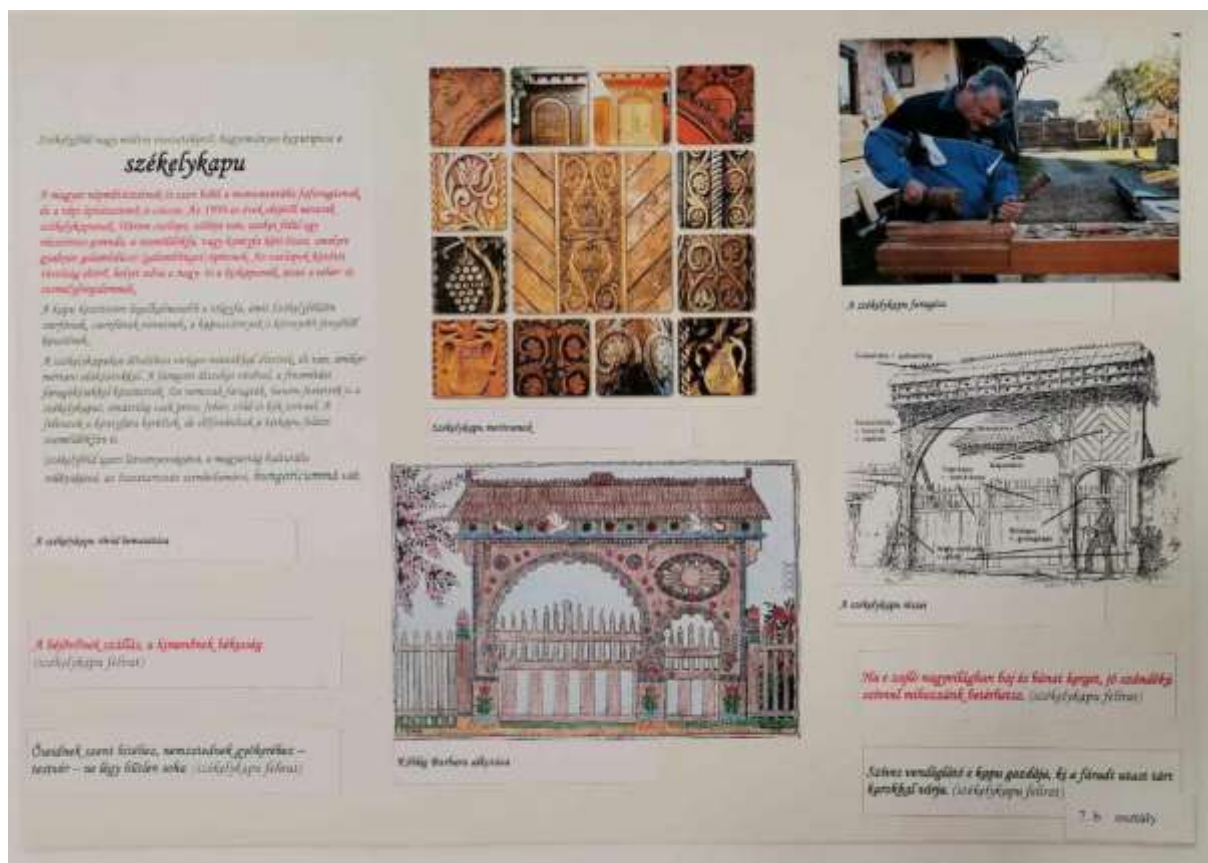
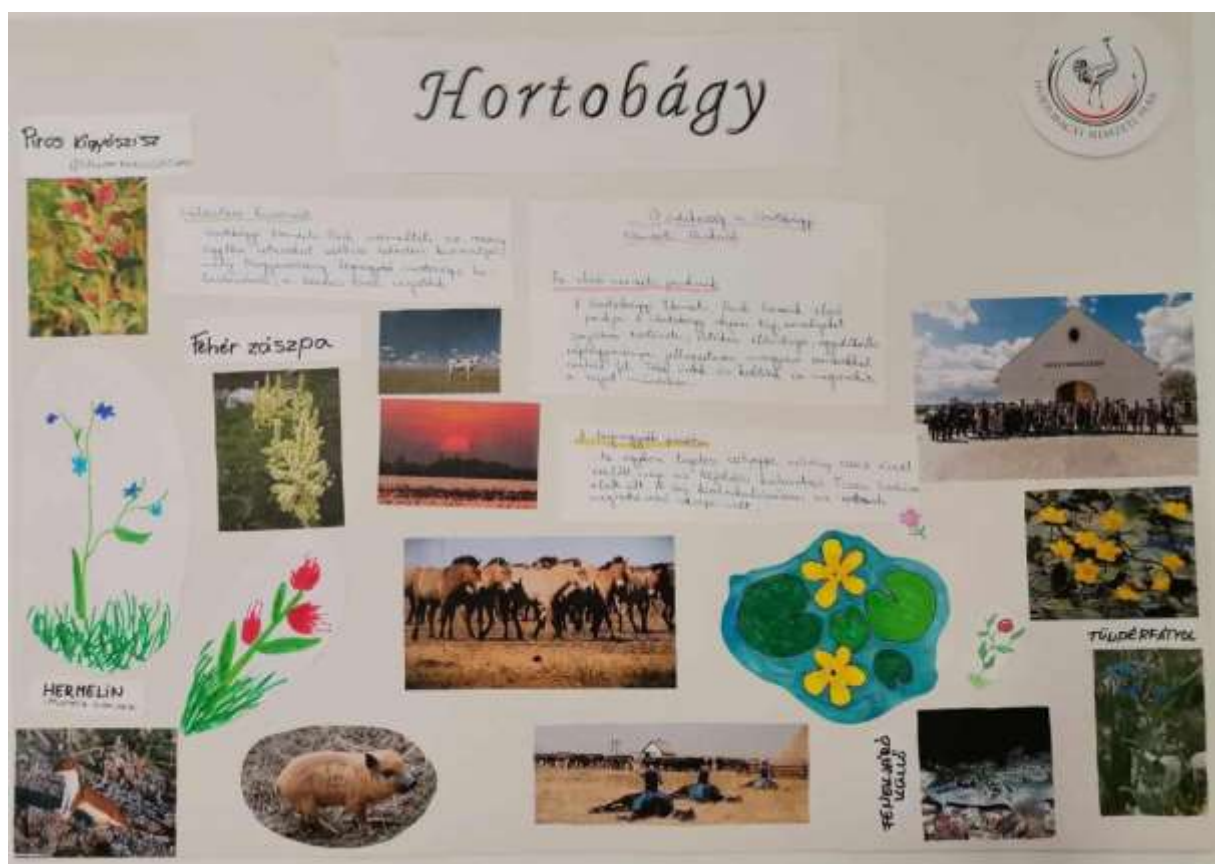


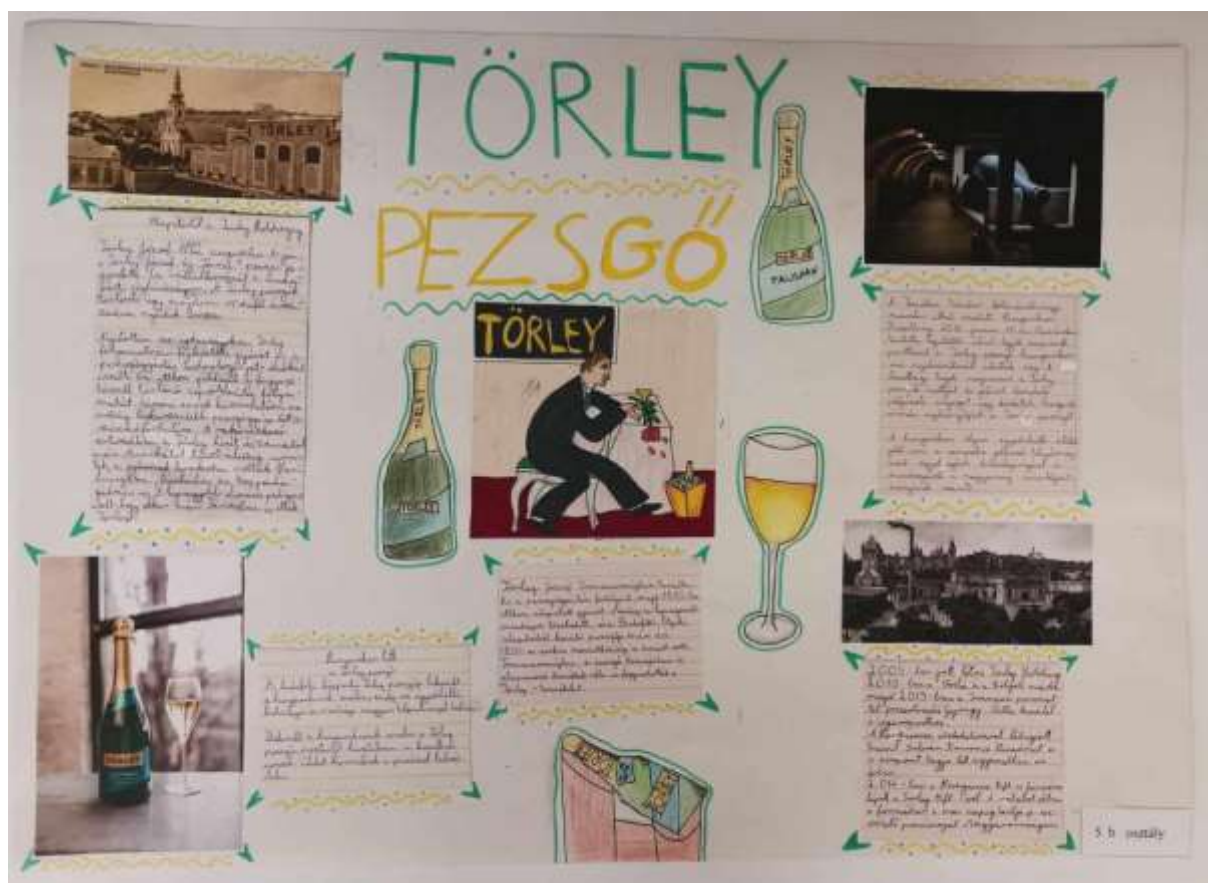
A Nemzeti Összetartozás Napja

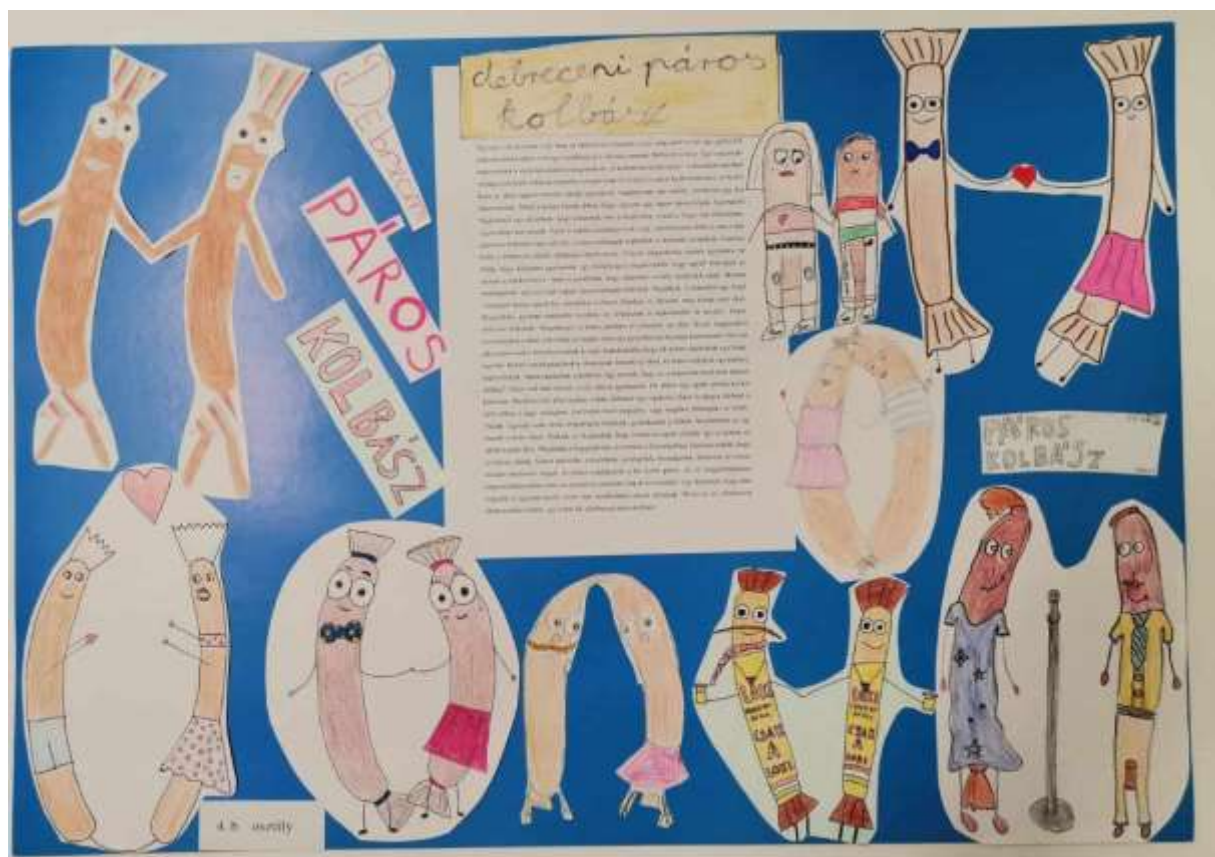
A Nemzeti Összetartozás Napjáról, június 4-én, a Debreceni Hatvani István Általános Iskola osztályai egy különleges kiállítás keretein belül emlékeztek meg. Minden osztály plakátot készített valamely Hungarikumról, melyből kiállítás készült az iskola aulájában. A kiállítás a tanév végéig lesz megtekinthető.

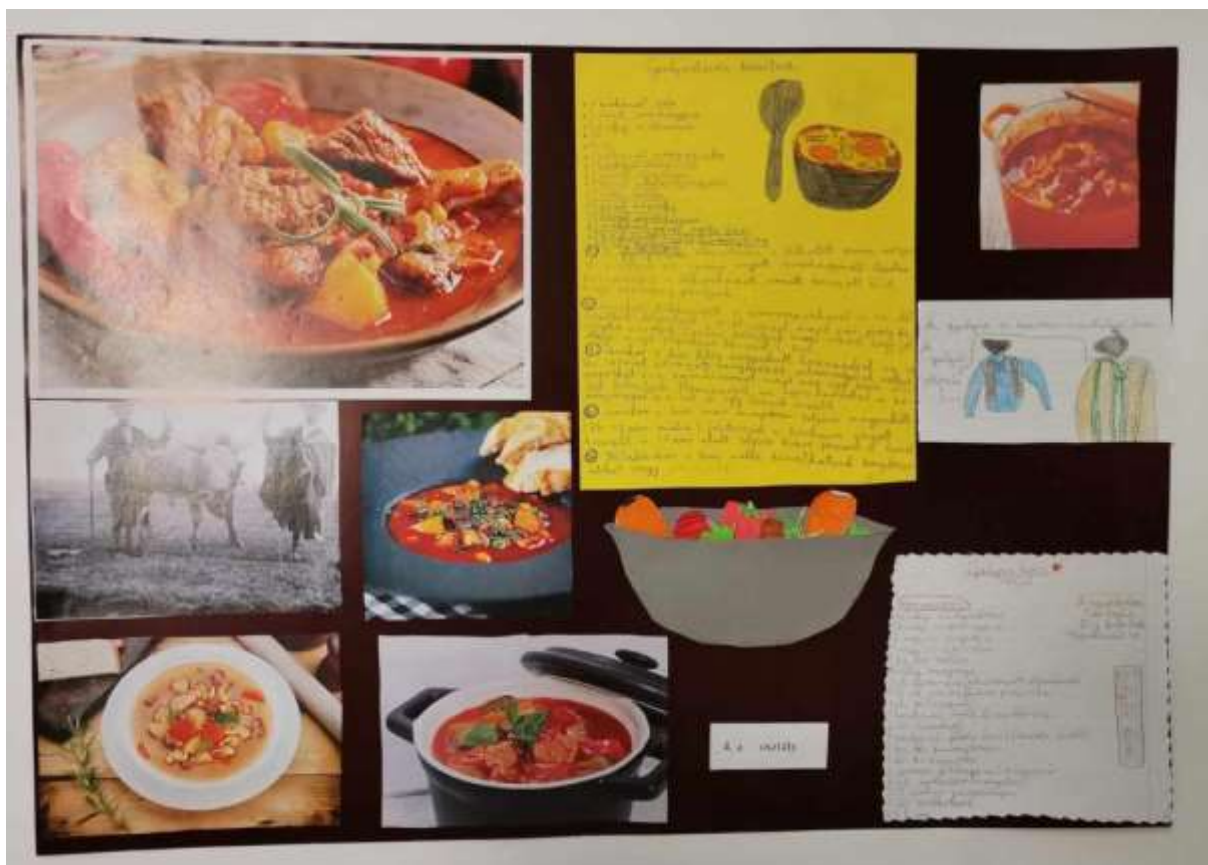














"A most is eleges, ha meg van készült."



"Győztes volt, hát nem volt."



Magyar népmesék

"Itt van kicsi, azokat elcsaltam, magam hi is felleltem, s akkor meg a két székelt, hogy meg most is la van diktó."



"Kérem azokat, hogy meg legyenek."



"A székelt, hogy meg legyenek."



3. b. osztály

BALATONFÜRED

Balatonfüred

ANNA-BÁL

Készítette
a 3./A összes
Tanulója.

A farsangkor...

A farsangkor a bál a legnépszerűbb
közvetlen szórakozási forma. A bál a
közösségi élet fontos része. A bál a
közösségi élet fontos része.

A bál a közösségi élet fontos része. A bál a
közösségi élet fontos része. A bál a
közösségi élet fontos része.

A farsangkor a bál a legnépszerűbb
közvetlen szórakozási forma. A bál a
közösségi élet fontos része. A bál a
közösségi élet fontos része.

BOLDOG ANNABÁL

3. a osztály



A MAGYAR HUSZÁR

Hungarikum 2017 óta





Lángos



Lángosfajták:
sós-lángos
töltött lángos
csokoládés lángos
fokhagymás, tejfölös lángos



Eredete:

A lángos eredete a magyar konyha egyik legismertebb és legkedveltebb ételéről szól. A története a 19. századig nyúlik vissza, amikor a magyarok a székelyek és a románok étkezési szokásait követték. A lángos a székelyek által készített, a románok által fogyasztott, a magyarok által kedelt étel. A lángos a magyar konyha egyik legismertebb és legkedveltebb ételéről szól. A története a 19. századig nyúlik vissza, amikor a magyarok a székelyek és a románok étkezési szokásait követték. A lángos a székelyek által készített, a románok által fogyasztott, a magyarok által kedelt étel.



Recept:



Sós-lángos:
1 kg. liszt
1/2 kg. víz
1/2 kg. só

Sós-lángos:
1 kg. liszt
1/2 kg. víz
1/2 kg. só





1.6

MAGYAR



SZÜRKE
SZARVASMARHA



szürke szarvasmarha
súly: 550-800 kg
szarv: 70-100 cm
hosszúság: 150-180 cm
színe: fehér



Tudtad?

A legidősebb
konzert magyar
szarvasmarha
36 éves volt





Solymárvzat



A magyar solymások története a régészeti leletekkel egyetemesen.



- 1. Fehérfejű sólyom
- 2. Barnafejű sólyom
- 3. A közép-európai sólyom
- 4. Fehér mellű sólyom
- 5. Fehérfejű sólyom
- 6. Fehérfejű sólyom

Az igaz solymászok hisznek a mesékben.

Solymárvzatok: a leggyakoribb solymárvzatok.



Mindenkinek ajánljuk a Solymárvzatok című könyvet.



1. a osztály

