

3.

ČAROBNI PRAVOKOTNIK.

(Priredil Kaligula.)

a	v	a
d	a	d
g	n	a

Besede pomenijo vodoravno in navpično isto in sicer:

1. kačo,
2. žensko krstno ime,
3. vozilo, poklonilo.

4.

NEKAJ ZA PRAZNIKE:



5.

BESEDNA UGANKA.

Po polju se vije, Črko odbiješ,
k hiši drži, k drugi jo daš,
veže vasice, pa že drugačno
v mesta hiti... sliko imaš.

Leta pod nebom
in žvrgoli,
proste narave
se veseli.

Zvari obojno
v sladek obroč,
pa bo vesela
Velika noč!

REŠITEV UGANK IZ FEBRUARSKE ŠTEVILKE:

1. Prestavljajna uganka:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. sir — ris | 9. peč — čep |
| 2. Laze — Elza | 10. Riga — igra |
| 3. maslo — smola | 11. slak — klas |
| 4. Slovan — naslov | 12. logar — oglar |
| 5. liga — igla | 13. pila — lipa |
| 6. petici — cepiti | 14. Maja — jama |
| 7. vaba — avba | 15. Ante — Etna. |
| 8. selo — osel | |

Od zgoraj navzdol: Resnica oči kolje.

2. Zastavica v podobah:

Sveti Matija led razbija, če ga ni, ga pa naredi.

3. Dve zloženki:

a) Sam + um; b) Ar + pad.

Vse tri uganke so rešili:

Stojan Drašček, Zalog pri Ljubljani;
Marta Vranešičeva in Malči Weiblova,
Metlika; Eda Flerčeva, Oskar Fodranci,
perg in Miloš Babič, Ljubljana; Vida Ko-
vačičeva in Radovan Vrabl, Maribor; Zla-

tica Jugova, Studenci pri Mariboru; Srečko
Zalokar, Celje; Milan Kos, Radeče pri Zi-
danem mostu; Ivan Perovšek, Franc Lam-
pič in Jakob Štrukelj, Grosuplje; Saša Boc,
Onek pri Kočevju; Vanda Pelkova, Topli-
ce pri Zagorju; Božica Roševa, Dol pri
Hrastniku; Marjanček Matulj, Gjurjevac;
Ivan in Saša Fajgelj, Dubrovnik.

Dve uganki je rešil:

Marko Berč, Ljubljana.

VELIKONOČNE NAGRADE.

Za Zvončkarje, ki bodo pravilno rešili vse naše uganke iz te številke, razpisuje gospod Doropoljski sledeče lepe nagrade:

1. E. Gangl: Zbrani spisi, II. zv.
2. A. Rapč: Mladini, IV. zv.
3. Fr. Zbašnik: Drobne pesmi.
4. Ivan Lah: Češke pravljice.
5. Meško: Našim mladim.

Odločil bo žreb.

Le pridno in pogumno na delo!
Pa obilo sreče in uspeha!

Recepti za mlade kuharice.

Hitra pogača: Vzemi 3 dkg sladkorja, 6 dkg surovega masla, 10 dkg moke, nekaj limonovih lupin, zmletih orehov ali mandljev in naredi iz tega testo. Potem ga izreži v razne oblike in speci. Pečeno pogačo lahko poliješ še s segreto čokolado.

Šumeča limonada: V kozarec vode daj dva kosčka sladkorja in iztisni vanj eno četrtino limone; temu dodaj še eno noževno konico jedilne sode, pa dobiš okusno, osvežujočo pijačo!

Nadevani datlji: Datlje prerežite po dolgem in izluščite peške. Nato nastrežite malo čokolade, jo zmešajte s sladkorjem in marmelado in napravite iz tega testa majhne koščke v obliki datljievih pešk; napolnite z njimi datlje in jih stisnite zopet skupaj.

Jajčno mleko: V toplo mleko dajte nekoliko cimeta ali vanilije in pustite zavreti; nato stepite 1 rumenjaki in ga vkuhajte v mleko. Mleko je treba ves čas mešati!