



broj 9.
lipanj 2026.



JEŽEVA BODLJA



Digitalni časopis za djecu i roditelje
odgojno obrazovne skupine Ježići



TEMA BROJA:

JEŽIĆI NA ZDENCU POVIJESTI



*U ovom broju Ježići
izdvajaju....*

RIJEČ RAVNATELJA

NA ZDENCU POVIJESTI

VELIKE TAJNE MALIH KUHARA

NOVA PRIČA IZ PERA TETE KATARINE

CRTEŽ MJESECA

I ZA KRAJ...

LITERATURA ZA RODITELJE



RIJEČ RAVNATELJA

Poštovani štioče,

na kraju pedagoške 2025/2026 godine, u lipanjskom izdanju časopisa „Ježeva bodlja“ na koju sam izuzeto ponosna – želim vam se obratiti ne samo kao ravnatelj Ustanove za Rani i predškolski odgoj i obrazovanje već i kao čovjek/osoba koja je zdušno podupirala sva nastojanja odgojitelja i stručnog tima da bi ovaj časopis ugledao svjetlo dana na mjesečnoj razini kao i sva ostala nastojanja oko vrijednih i velikih projekata odgojitelja koji su se nesebično „davali“ i trudili da bi ostavili sa svojom djecom, svojim vrtićancima trag u vremenu koje će ostati zabilježen u našim Kronikama.

Samo odgojitelj zna koliko je uložio truda i rada; bojazni, odricanja, strepnje a jednako tako koliko je dobio radosti, veselja i smjeha dan za danom u svojoj skupini.

Ovom prilikom želim zahvaliti svim kolegicama odgojiteljima jer su nosioci djelatnosti naše Ustanove.

Nadalje, želim odati i priznanje na radu i trudu stručnog tima Vrtića koji u ova zahtjevna i teška vremena pronalaze načina da bi uskladili važeću Zakonsku obligaciju, trenutno stanje potreba za smještajem djece našega Grada i sve to uskladiti sa smještajnim kapacitetima Vrtića, uskladiti nutritivno kvalitetnu prehranu kao i medicinsku skrb djece a na poseban način voditi brigu o djeci sa teškoćama u razvoju. Stručni tim Vrtića čine: pedagoginje Višnja Vukša i Marija Leko, psiholog David Vujasić, logopedinja Marija Lovrić, zdravstvena voditeljica Ivana Ćuk.

Svoj vrijedan doprinos dala je i naša senzorna terapeutkinja Natali Klarić Pranjić.



Pored stručnog tima sa kojima tijesno surađujem, jednako tako želim iskazati i odati priznanje osobama-zaposlenicima koji su mi „lijeva“ i „desna“ ruka u mojim nastojanjima da bi se postignuti ciljevi u mojem mandatu i održali a to su: tajnica Vrtića, Milena Šustić; administrativno-račuvodstveni djelatnici Mirjana Pintar, Ana Lučić Jozak, Davorka Palaić; službenik zaštite na radu Dalibor Pucović.

Zahvaljujem i djelatnicima kuhinje, svom tehničkom osoblju, našim domarima, ekonomu na svakom trudu i angažmanu. Bez njih Vrtić ne bi mogao funkcionirati. Svaka ideja, svako nastojanje oko estetskog uređenja kao i redovitog održavanje iziskuje puno truda, dovitljivosti, stručnosti...

Svakako treba naglasiti da je naših 15 pomoćnika djeci s teškoćama u razvoju dalo svoj doprinos poboljšanju kvalitete djelatnosti naše Ustanove.



Ovo pisano priznanje nije samo „slovo na papiru“ ravnatelja. Dokazali smo to upravo ovih dana kada smo kao Vrtić sudjelovali u Natječaju za izbor najboljeg i najljepšeg vrtića. Tome u prilog govori i osvojeno 1. mjesto u kategoriji srednjih gradova, a ono što nas posebno veseli je 3. mjesto prema ocjeni stručnog žirija koji su sačinjavali članovi delegirani ispred Ministarstva znanosti i obrazovanja kao i članovi ispred Agencije za odgoj i obrazovanje. U natječaju su sudjelovali vrtići iz cijele Hrvatske. Ovom prilikom zahvaljujem svima koji su glasali za naš Vrtić, svim roditeljima naše djece, svim prijateljima, svim građanima našega Grada.

Ovo je rezultat i činjenice koliko naš Osnivač, grad Petrinja, ima senzibiliteta i nastojanja oko standarda kao i materijalnih uvjeta za djecu našeg „Malog grada - velikog srca“.

Ove godine ćemo proslaviti 70. obljetnicu rada našeg Vrtića na što smo posebno ponosni.

Željela bih završiti svoj osvrt, dragi štioče, na način da podsjetim svakog da je nekoć bio dijete i da se sigurno sjeća lijepih, živopisnih, snažnih trenutaka svoga vlastitog djetinjstva i odrastanja. Zato je jako važno da isto priuštimo svoj djeci, a posebno djeci koja pohađaju naš Vrtić.

Srdačno vas sve pozdravljam!

Jasna Mikulić
Ravnatelj Dječjeg vrtića Petrinjčica





Nakon što su "Ježići" obišli sve
mostove rijeke Petrinjčice i
saznali kako se Petrinjčica ulijeva
u Kupu, odlučili smo pronaći
mjesto tog riječnog susreta. U
neposrednoj blizini ušća
Petrinjčice u Kupu nalazi se
popularno gradsko kupalište. To
zeleno i živo srce grada vratilo
nas je u prošlost.

Na zdencu povijesti





Baš na tom mjestu, uz samu obalu Kupe i pod krošnjama stabala, upoznali smo "Ježiće" s jednom od najljepših lokalnih priča. Riječ je o poznatoj legendi o Cvijeti Brestovskoj, povijesnoj ljubavnoj priči i junaštvu, čije je mjesto radnje upravo uz naše gradsko kupalište.

Legenda nas vraća u daleku prošlost, u vrijeme prodora Osmanlija na prostore Banovine. Na mjestu današnjeg gradskog kupališta bila je stražarnica Zdenčina. Odmah preko puta Kupe nalazila se obrambena utvrda Brest, kojom je zapovijedao Pavao Brestovski, otac lijepe i hrabre Cvijete. Cvijeta i njen dragi Juraj Reufert hrabro su se borili i pokušali obraniti Brest, ali nisu uspjeli.

Ovu priču o vječno ljubavi, slobodi i hrabrosti "Ježići" su vješto prenesi u našu sobu dnevnog boravka. Pogađate? Juraj je postao svaki dječak skupine, a djevojčice su postale Cvijeta i naravno Osmanlije nisu imali šanse protiv njih!

"Ježići" danas znaju da povijest nije samo u knjigama, već živi svuda oko nas i u parku, na kupalištu i zgradama pored kojih svakodnevno prolaze sa svojim obiteljima.

Oni otkrivaju i prihvaćaju povijest svoga kraja i nadamo se kako će jednog dana postati čuvari običaja i tradicije, a ovakve priče i legende jednom pričati svojoj djeci.







VELIKE TAJNE MALIH KUHARA

Evo što se dogodi kada djeca svaki mjesec kuhaju s roditeljima, postanu vrhunski kulinarski majstori! Svaki veliki kuhar ima tajni dodatak koji njegovo jelo čini posebnim, naši Ježići ne vole tajne već sve iskreno podjele s vama pa i svoje "tajne" dodatke. Ma kakvi Bobani, Pažanini, Jankovići, Skoke, ovo su recepti za Michelinove zvjezdice!

UŽIVAJTE I DOBAR TEK!

Recept za višnjevac mame Dijane

DAVID PAVLEKOVIĆ

Sastojci:

- ☐ Višnje
- ☐ Sol od jagode
- ☐ Piva
- ☐ 2 terarija

"Višnje stavimo u one kugle, znaš one kao veliki terarij, znači trebaš dva terarija. Višnje ne moramo brojati pa onda stavimo malo soli od jagode, a onda neke pive. U jedan terarij malo, a u drugi više pive. I onda se nekoliko dana mora hladiti i kada se rastvore višnje onda je višnjevac! Teta kad budemo radili malinovac onda ću ti dati i taj recept!"



Roštilj kod Blečića

DORIAN ANTUN BLEČIĆ

Sastojci:

- ☐ Meso
- ☐ Sol
- ☐ Papar
- ☐ Vegeta
- ☐ Drvo za ražnjiće

"Meso malo zamrznuti pa onda odmrznuti i onda dobro posoliti, popapriti i staviti vegete. Za ražnjiće idu oni okrugli komadi i stavljaš tri ili četiri ta komada na ono drvo za ražnjiće. Prvo vatra mora biti slabija i onda dugo pečeš i stalno malo probaš da vidiš jel' gotovo i onda jedeš!"



Dedin guljaš

NIKO BELOŠEVIĆ

Sastojci:

- | | | |
|--------------------------|-----------|---------------|
| ☐ | Šunka | |
| ☐ | Žuta juha | Papar |
| ☐ | Luk | Ljuta paprika |
| ☐ | Persin | Veliki lonac |

"Veliki lonac stavljaš na vatru i u lonac prvo natočiš žutu juhu, a luk stavljaš na kraju. U juhu staviš šunku i dodaš persin, papar, ljutu papriku i onda kratko poklopiš s poklopcem. Vatra cijelo vrijeme mora biti jako vruća, a kada vatra izgori vadiš tanjure jer je gotovo."



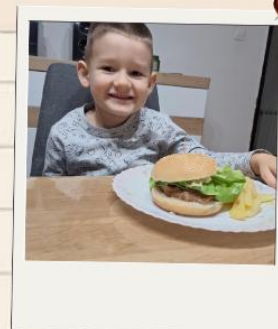
Hamburgeri kod Kovačevića

LUKAS KOVAČEVIĆ

Sastojci:

- | | | |
|--------------------------|----------|-----------|
| ☐ | Kruh | Sir |
| ☐ | Salata | Paradajz |
| ☐ | Majoneza | Krastavci |
| ☐ | Čevapi | |

"Prvo odrežeš kruh dolje i staviš salatu i majonezu. Meso moraš peći na plinu na tavi, malo na jednu pa na drugu stranu. Moraš imati rukavicu da se ne opečeš. I onda slažeš, počinješ sa salatom pa staviš majonezu, čevape, sir, paradajz i krastavce i sve što imaš."



*Punjeno meso a la
Tessa*

TESSA PERUŠIĆ

Sastojci:

- ☐ Sir
 - ☐ Salama
 - ☐ Brašno
 - ☐
 - ☐
 - ☐
- Jaje
 - Štapici (čackalice)

"Staviš salamu, sir i salamu i motaš kao palačinku i zakačiš štapićem. Onda u jednoj zdjelici mora biti brašno, a u drugoj jaje i onda salamu prvo u brašno pa u jaje pa u čistu zdjelu. I onda pečeš dok ne bude gotovo i fino."



*Jaja ja
Viti način*

VITO SMOLKOVIĆ

Sastojci:

- ☐ Jaja
- ☐ Ulje
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

"Moram prvo staviti ulje u tacnu šta ima jednu ručku i čekaš da bude vruće. Onda kucneš i rastaviš jaje da padne na ulje i mutiš i mutiš. Kada se ispeče onda jaje ide na tanjur i na stol, ali moraš puhati jer je vruće."

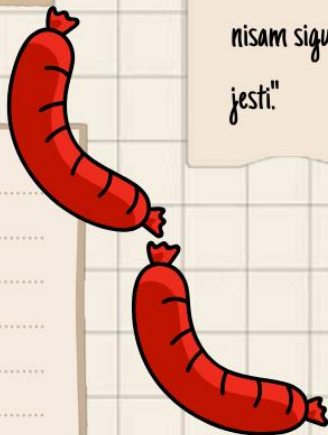


Kobase na kampiranju s Didulicom

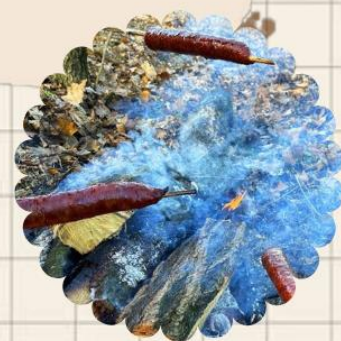
TIN DIDULICA

Sastojci:

- ☐ Kobasice
- ☐ Upaljač
- ☐ Drva
- ☐ Štap, malo više štapova



"Prvo zapališ drva i napraviš vatru. Onda na štap upikneš kobasice. Jedan štap staviš s jedne strane pa drugi tamo s druge strane i na to staviš štap s kobasicama. Možda ih malo vrtiš tamo pa tamo, nisam siguran. Kada je gotovo samo povučesh štap s kobasicama i ideš jesti."



Roštilj kod Davora i Tome

TOMA ŠIMIĆ

Sastojci:

- | | |
|--|--|
| ☐ Meso | ☐ Karton |
| ☐ Lonac | ☐ Sol |
| ☐ Zajelice | ☐ Ljuta paprika |
| ☐ Štapići za ribu | |



"Prvo pripremaš meso! Posoliš ga i staviš ljute paprike, a ribu staviš na štapiće. Onda ložimo vatru. Drva staviš u onaj dimnjak koji ima nogice i zapališ, onda ti treba karton da onako mašeš i hladiš vatru. Kada je sve meso u loncu s poklopcem onda znači da je gotovo i onda ga stavim na tanjur i krumpirići i jedem."

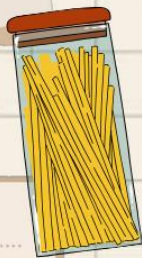


Pažgete

ELLENA KOLIĆ

Sastojci:

- ☐ Pažgete
- ☐ Sol
- ☐ Voda
- ☐ Ulje
- ☐ Meso



"Staviš sol i vodu u lonac i pažgete staviš, mora biti vruće i mora se kuhati. Kada su gotove vadiš ih onako s onom mješalicom i onda im staviš još malo soli, malo ulja, malo mesa i sve miješaš. Moraš čekati jer je jako jako vruće i onda se ohladi i jedeš."



Sirničkove krafne

VITO SIRUČEK

Sastojci:

- ☐ Brašno
- ☐ Mrvice
- ☐ Jaja
- ☐ Čokolada/pekmez

"Staviš brašno, one neke mrvice i jaja i radiš tijesto. Moraš mijesiti nekoliko sati i onda staviš u veliku žutu zdjelu i čekaš. Kada se skroz digne tijesto onda možeš raditi krafne. Uzmeš čašu i vadiš krugove. Krugove staviš peći i dobiješ krafnu! Možeš joj staviti čokoladu ili pekmez ne znam šta ti je finije."



NE ZNAM
KUHATI, ALI
ZNAM PECATI!!!

BOJAN DRAGAŠ

"To sve što nam treba stavimo u čamac. Onda staneš i na udicu staviš
crva i baciš udicu u vodu. Moraš biti tiho da ribe ne pobjegnu i čekaš.
Kada se zakači riba brzo ju izvučeš i staviš u vrećicu."

Sastojci:

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

Pecar

Crvi

Vrećica za ribe



**IIIII??? ŠTO KAŽETE NA NAŠE MALE KUHARE
(I PECAROŠE) I NJIHOVE RECEPTE?**

Priča o vodenjaku iz Kupe i dječaku s kamenčićima

Nova priča iz pera tete Katarine



Bilo je vruće ljeto u Petrinji. Sunce je pržilo krovove, a vrapci su cvrkutali tako glasno da je izgledalo kao da se natječu tko će jače. Petrinjčica je šuštalala tiho, gotovo uspavano, a velika rijeka Kupa blistala je poput srebrnog zrcala.

Na obali Kupe sjedio je dječak Ivan. Bio je bos i u džepu je imao malu vrećicu s kamenčićima. To nisu bili obični kamenčići – skupljao ih je cijelo ljeto. Jedan je bio gladak i siv kao mjesec, drugi šaren kao duga, treći crvenkast kao zalazak sunca. Svaki je kamenčić imao priču.

Ivan je volio sjediti na obali i izmišljati igre: gađati žabice po vodi, slagati kule od kamenja, ili zamišljati da su njegovi kamenčići vojska, brodovi ili cijeli grad.

Ali tog dana, dok je slagao kamenčiće u krug, Kupa je iznenada zašumila glasnije nego inače: *šuuuu-šuuuu*. Površina se uzburkala, a iz vode je izronilo nešto nevjerojatno – čovjek od vode!

Imao je dugu kosu nalik riječnim travama, oči zelene poput mahovine i plašt što se vijorio kao val.

“Ne boj se,” rekao je dubokim, mirnim glasom. “Ja sam Vodenjak iz Kupe. Tvoje kamenčiće čujem kako pričaju, pa sam došao vidjeti tko je njihov čuvar.”

Ivan je progutao knedlu, ali hrabro odgovorio: “Ja sam. Svaki kamenčić ima priču. A priče ne smiju šutjeti.”

Vodenjak se nasmiješio. “Znači, i ti si pripovjedač. Ali, znaš li da tvoji kamenčići nisu slučajni? Oni su dar rijeke. Ako ih posložiš kako treba, otkrit ćeš put do tajne odaje Kupe.”

Ivanove oči zasjale su. “Tajne odaje? U rijeci?”

“Da,” klimnuo je Vodenjak. “Ali moraš proći tri kušnje.”

Vodenjak je mahnuo rukom, i odjednom se pred Ivanom pojavila velika šaranica. Blještala je poput srebra.

“Prva kušnja je slušanje,” reče Vodenjak. “Riba će ti otpjevati pjesmu. Ako je zapamtiš i ponoviš, dobit ćeš prvi znak.”

Riba je otvorila usta i zapevala: *plip-plop, šu-šu, rin-tin-tin*. Zvukovi su se prelijevali, kao da netko svira tamburicu pod vodom.

Ivan je zatvorio oči i pažljivo slušao. Kad je riba završila, on je ponovio: *plip-plop, šu-šu, rin-tin-tin*.

Riba je veselo skočila, poprskala ga hladnim kapljicama i pred noge mu donijela mali kamenčić u obliku zvijezde.

“Druga kušnja je gledanje,” reče Vodenjak i dotaknu površinu Kupe. Voda se pretvorila u golemo ogledalo. Ali zatim se ogledalo promijenilo. Vidio je stare lončare kako voze kola, vidio je tamburaše kako pjevaju na sajmu, vidio je ljude kako grade most preko Petrinjčice, i djecu koja skaču s obale u rijeku.

Ivan je pogledao. Najprije je vidio sebe – raščupanu kosu, bosonoge noge i osmijeh. Ali zatim se ogledalo promijenilo. Vidio je stare lončare kako voze kola, vidio je tamburaše kako pjevaju na sajmu, vidio je ljude kako grade most preko Petrinjčice, i djecu koja skaču s obale u rijeku.



“Vidim... sve ljude Petrinje, davne i sadašnje,” šapnuo je.

“Upravo tako,” rekao je Vodenjak. “Rijeka pamti sve. A ti si sada njezin svjedok.”

Kad je ogledalo nestalo, pred Ivanom se pojavio drugi kamenčić, plav poput neba.

“Treća kušnja je hrabrost,” reče Vodenjak i pozvao rijeku. Odjednom su valovi počeli plesati. Digli su se visoko i oblikovali vrtlog. “Uskoči!”

Ivan je zastao. Vrtlog je izgledao strašno – ali osjetio je da ga zove. Zatvorio je oči, privio vrećicu s kamenčićima na srce i skočio.

Voda ga je obavila, hladna, ali nježna. Nije tonuo – vrtlog ga je okretao u krug, sve brže i brže, dok nije zasjao treći kamenčić, zlatan poput sunca. Ivan ga je uhvatio, a voda ga je izbacila natrag na obalu.

Vodenjak je stajao pred njim, ponosan. “Prošao si tri kušnje. Spoji sada kamenčiće.”

Ivan je stavio zvjezdasti, plavi i zlatni kamen u krug sa svojim starim kamenčićima. Kad ih je složio, počeli su svijetliti. Tlo je zadrhtalo, a voda se razmaknula, otvarajući put prema podvodnoj pećini.

“Idi,” rekao je Vodenjak. “Ovdje ljudi rijetko kroče.”

Ivan je zakoračio i našao se u odaji punoj svjetla. Zidovi su bili od kristala, a u sredini je lebdio golemi biser. Iz njega je dopirala melodija – zvuk rijeke, ptica, dječjeg smijeha, tamburice i vjetra zajedno.

“Što je ovo?” pitao je Ivan zadivljeno.

“To je Srce Kupe,” odgovori Vodenjak. “Iz njega dolazi život i snaga za cijeli grad. Dokle god netko sluša, gleda i hrabro pleše s rijekom, Srce će kucati. I Petrinja će živjeti.”

Ivan je kleknuo i dodirnuo biser. Osjetio je toplinu i pjesmu u grudima.

Kad se vratio na obalu, Vodenjak je stajao nasmijan. “Čuvaš li sada kamenčiće, čuvat ćeš i priču. A priče su poput rijeke – uvijek teku.”

Ivan se zahvalio i spremio posebna tri kamena u vrećicu. Kad je podigao pogled, Vodenjak je već nestao, a rijeka je opet šumila kao i prije.

“U njemu ćeš vidjeti ono što drugi ne vide.”

Od tog dana, Ivan nikad nije bacao kamenčiće bez priče. Uvijek bi rekao: “Ovaj pliva kao riba, ovaj svijetli kao zvijezda, ovaj pleše kao val.” I svi su znali da njegova vrećica nije obična – ona je bila mali, tajni most između dječaka i rijeke.

A Kupa je šaptala: *plip-plop, šu-šu, rin-tin-tin...* i čuvala Petrinju, baš kao što je obećao vodenjak.



Priču o vodenjaku iz Kupe i dječaku Ivanu, teta Katarina nam je pročitala na našem posljednjem ovosezonskom druženju na kupalištu. Uživali smo kao i svaki put, a nije nam smetala ni visoka temperatura toga dana. Nakon čitanja priče, uslijedila je igra na samoj obali - oslikavali smo kamenčiće koje smo potom bacali u Kupu, ne bi li i mi probudili vodenjaka iz Kupe.



Na samom kraju ovoga druženja, našoj teti Katarini Matijević uručili smo mali znak pažnje...



Neke tete čitaju
priče, a Vi za nas
stvarate svjetove.
Vaše autorske priče
dale su krila našoj
mašti i naučile
voljeti naša grad.

Hvala Vam na svakoj
napisanoj riječi i
ljubavi koju ste
utkali u njih.

Zauvijek zahvalni
Ježići sa tetama
Martinom, Ivanom i
Marijom.



CRTEŽ MJESECA

Patrik Radoš,
ŠTUKA



Uspješan završetak još jedne pedagoške godine proslavili smo zajedničkim druženjem i igrom na kupalištu.

Bio je to dan ispunjen smijehom, veseljem i uspomenama koje ćemo dugo pamtiti.

Mi, roditelji i odgojitelji, svakodnevno učimo i rastemo zajedno s našom djecom te uz uzajamnu podršku gradimo tople odnose pune povjerenja, jer to je temelj na kojem djeca razvijaju svoja krila. Naša misija je pokazati im da prepreke ne postoje, samo moramo biti uporni i strpljivi. Pokazujemo im da zajedno možemo baš sve i ništa nije nemoguće.

Sada je vrijeme za zasluženi ljetni odmor i punjenje baterija. A poslije ljeta? Poslije ljeta krećemo u nova istraživanja i skupljanje novih iskustava. Naravno ponovno zajedno, spremni za sve što nas čeka! Veliko hvala dragim roditeljima, bakama, djedovima, tetama i ujacima naših "Ježića" na podršci, svim probama, radionicama, sastancima i izvršenim domaćim zadaćama, bez Vas ne bi uspjeli.

Vole Vas Vaše odgojiteljice Martina i Ivana!

I za kraj...



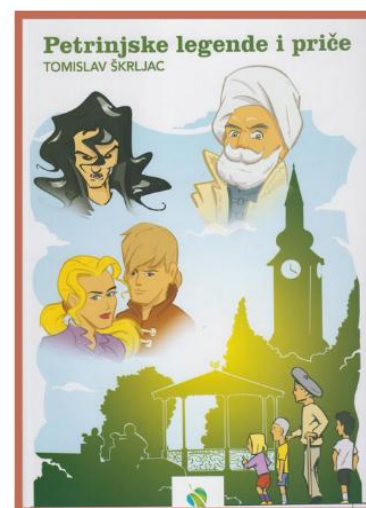




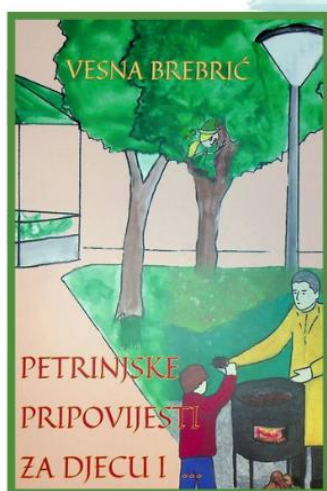
Ova bogato ilustrirana slikovnica kroz jednostavan i pristupačan pristup vodi najmlađe čitatelje kroz bogatu povijest i razvoj grada Petrinje.



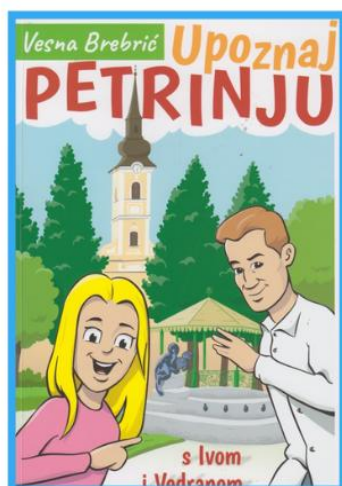
Knjiga na zanimljiv način okuplja i oživljava usmene predaje, tajnovite lokalne legende i povijesne crtice iz prošlosti petrinjskog kraja.



literatura za roditelje



Knjiga se sastoji od tri priče, „Legende o vili Grantili“, „Legende o Glazbenom paviljonu“ te „Priče o kestenjaru“, priče koje nas vode u samo središte Petrinje, a to je gradski park.



Ova knjiga poziva čitatelja/slušatelja na šetnju i putovanje Petrinjom, koje je i stvarno i zamišljeno, da bismo upoznali ovaj po mnogočemu zanimljiv hrvatski grad.



Dječji vrtić Petrinjčica

Mišana Dujnića 25, Petrinja

UREDNIŠTVO:

IVANA BERIŠA,
odgojiteljica

MARTINA PENTEK,
odgojiteljica

MARIJA LEKO,
pedagoginja

IZVORI

[Na zdencu povijesti

1. TZ Petrinja - Što posjetiti/Gradsko kupalište. Izvor preuzet s World Wide Web-a. Dostupno na: <https://petrinjaturizam.hr/bastina/>.
2. TZ Petrinja - Petrinjske legende. Izvor preuzet s World Wide Web-a. Dostupno na: <https://petrinjaturizam.hr/petrinjske-legende/>.

FOTOGRAFIJE

Sve fotografirana djeca imaju suglasnosti potpisane od strane roditelja.

Fotografije i slike povezane s dizajnom stranica preuzete su s platforme Pinterest i Canva te nisu zaštićene autorskim pravima. Dostupno na: <https://www.pinterest.com/> i <https://www.canva.com/>.



**Ježići i uredništvo
Ježeve bodlje žele
Vam bezbrižno ljetno!**



5 zapovijedi Ježića za bezbrižno ljeto

1. Sladoled se jede za doručak... u mislima!

- U stvarnosti može nakon ručka, ali mora imati najmanje dvije kuglice. Jedna je za preživljavanje vrućine, a druga za sreću.

2. Cipele su strogo zabranjene!

- Čim dođe ljeto, bosim nogama po travi i pijesku gradi se imunitet. Ako baš morate nositi nešto na nogama, to mogu biti samo natikače koje šljapkaju.

3. Ljetna kiša nije razlog za paniku!

- Kad padne ljetni pljusak, ne trči se u kuću, nego se skakuta po kaljužama. To je jedini način da se provjeri radi li gravitacija još uvijek kako treba.

4. Spavanje poslijepodne nije kazna, nego punjenje baterija!

- Ako vidite da smo umorni od ganjanja po dvorištu, nemojte nas tjerati u kuću – radije se i vi pružite u hlad pod drvo i pretvarajte se da brojite oblake

5. Lubenica se jede do ušiju!

- Ako vam se sok od lubenice ne slijeva niz laktove, znate li uopće kako se lubenica pravilno jede? Salvete su za zimu, ljeti koristimo rijeku ili crijevo za zalijevanje!