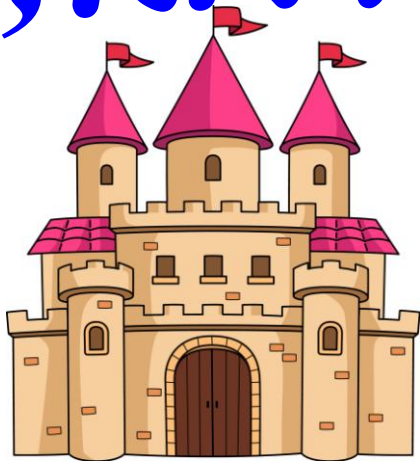


„KRTEČEK“



ÚNOR 2023

František Hrubín

Princeznička na bále

Princeznička na bále,
poztrácela korále.

Její táta, mocný král,
Honzíka si zavolal.

"Honzíku, máš namále,
přines nám ty korále!"



Honzík běžel za horu,
nakopal tam bramborů.

Vysypal je před krále:
"Nesu Vám ty korále.

Větší už tam neměli,
ty snědli už v neděli.

✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI



Celý týden jsme si povídali o Třech králich. Dozvěděli jsme se spoustu nových informací a nakonec také vyrazili na koledu,



Ve školce jsme se ocitli v Ledovém království a zahráli si spoustu her, soutěží, zazpívali si písničky o zimě a vytvořili krásné obrázky







CO NÁS ČEKÁ V ÚNORU

ÚNOR - KRTEK A KRÁLOVSTVÍ POHÁDKY

1. Povídám, povídám pohádku (6.2.- 10.2.)
2. Ať žije karneval! (13.2.- 17.2.)
3. Pravěk - dinosauři (20.2.- 24.2.)
4. Hudební svět (27.2. - 3.3.)



PLÁN AKCÍ NA ÚNOR 2023



- **2.** ICT pro předškoláky
- **8. 2.** Pohádkové hry s rodiči: „Kouzelnými vrátky pospěš s námi do pohádky, všichni už se na nás ptají, tak už pojd’ – at’ nečekají“
- **14. 2.** „MAŠKARNÍ KARNEVAL“ ve školce
- **2., 9., 16., 26. 2.** Solná jeskyně v Rakovníku
- **15. 2.** Projektový den: „Dinosauři“
- Koncert ve školce
- **25. 2.** „DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ“ ve školce k 40. výročí jejího otevření
- **28. 2.** Krtekova školička - 3. ročník



JARNÍ PRÁZDNINY:

13. 2. - 19. 2. 2023

PROVOZ ŠKOLKY BUDE
ZACHOVÁN V PLNÉM
ROZSAHU



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ
V LEDNU NAROZENINY:

VAŠÍK

6 LET



✓ ROZSTŘÍHEJ A POSKLÁDEJ:

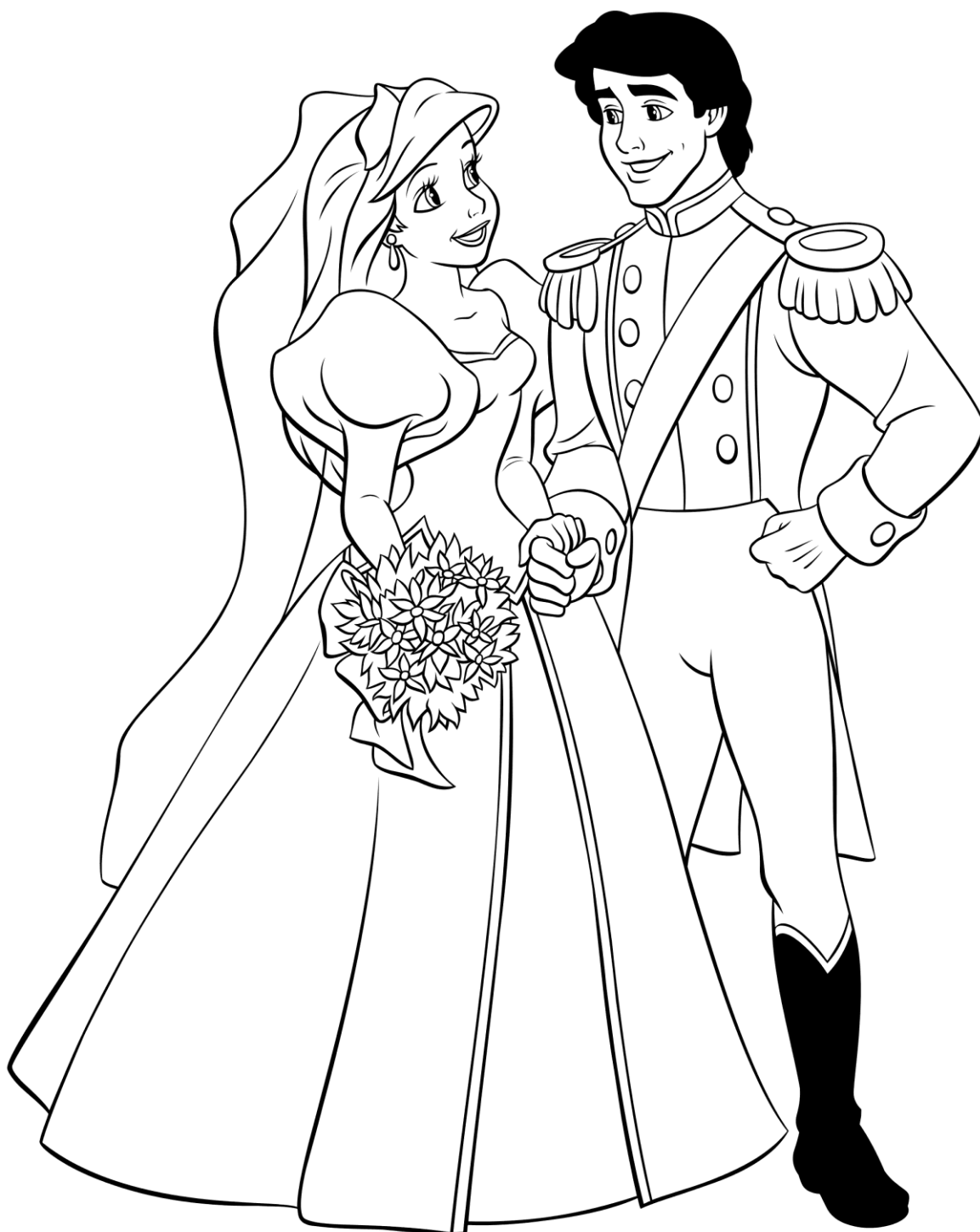


O ČERVENÉ KARKULCE

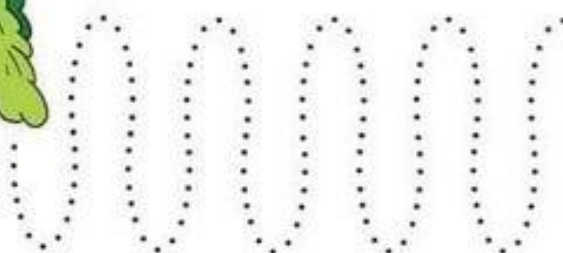
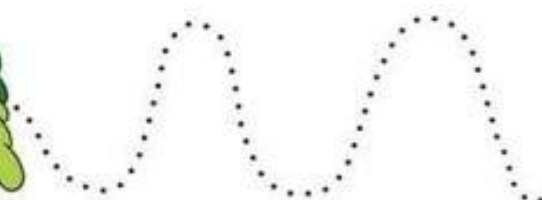




✓ VYBARVI SI OMALOVÁNKU



✓ Obtáhní (několikrát)



✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

„ RAJČATOVÁ POLÉVKA S RÝŽÍ“

4 PORCE

- 1 sáček rýže
- 1 cibule
- 1 rajský protlak
- 5 lžic hladké mouky
- olej
- sůl
- cukr
- ocet na dochucení



Postup:

Světlou cibulovou jíšku zalijeme vodou, rozšleháme, přidáme rajčatový protlak, sůl, cukr, ocet, bobkový list a vaříme jednu hodinu.

Do provařené polévky dáme zvlášť uvařenou rýži, nakonec zjemníme máslem, zdobíme zelenou petrželkou. Jako jinou zavářku můžeme použít různé těstoviny, ovesné vločky, nebo kapání - vše vařené zvlášť.

