

# „KRTEČEK“



ŘÍJEN 2023



*Mám rád podzim i stromy,  
listí má barev všech tóny,  
když budu mít náladu,  
udělám z nich hromadu,  
hop, bum, prásk, křup, bum, hop,  
tohle bych dělal po celý rok!*



## CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI

Moc rádi jsme se sešli po prázdninách ve školce a už se těšili na společné hraní



Krásně jsme si užili „BRAMBOROVÝ DEN“













## ✓ CO NÁS ČEKÁ V ŘÍJNU

### ŘÍJEN - KRTEK A BAREVNÝ PODZIM

1. **Ptačí kamarádi** (2. října - 6. října)
2. **Zvířátka se připravují na zimu**  
(9. října - 13. října)
3. **Stromy a keře** (16. října - 20. října)
4. **Zamykáme les** (23. října - 27. října)



# PLÁN AKCÍ NA ŘÍJEN 2023

- 4. října fotografování dětí (10.00hod)
- 10. října divadlo v MŠ Olešná
- 12. října společné hry dětí ŠD a MŠ ve školce(15.00 - 16.00 hod)
- 17. října „PROJEKTOVÝ DEN: „ Medvídkový“ (dopoledne)
- 19. října společné hry předškoláků v ŠD Chrášt'any (13.00 14.30 hod)
- 19. října Předškolička (3. ročník , 13.00 - 14.00, děti, které budou chodit do ZŠ Chrášt'any)
- 20. října Den stromů ve školce
- 23.října Krtkova školička - 3. ročník (vždy děti s rodiči, od 16.00hod)
- 26. října návštěva Muzea T.G.M v Rakovníku (2.+3.ročník)
- 30.října polodenní výlet do lesa (dle počasí) - 2.+3. ročník
- 30.října Dýňování s rodiči (od 15.30 hod)
- 31. října Halloween ve školce (dopoledne)
- projektový den s odborníkem. V Kučerou na téma „Náš les“







✓ **BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ  
OSLAVÍ V ŘÍJNU NAROZENINY :**



**TOMÁŠEK 3 ROKY**  
**FILÍPEK 5 LET**  
**ELIZABETKA 4 ROKY**

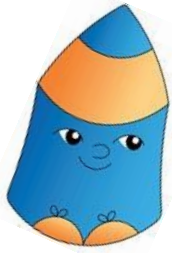


# ✓ DOLEP SPRÁVNĚ ŘADU

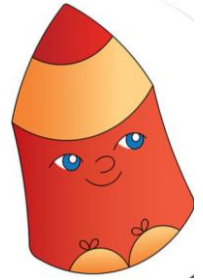
	
	
	
	
	
	

✂

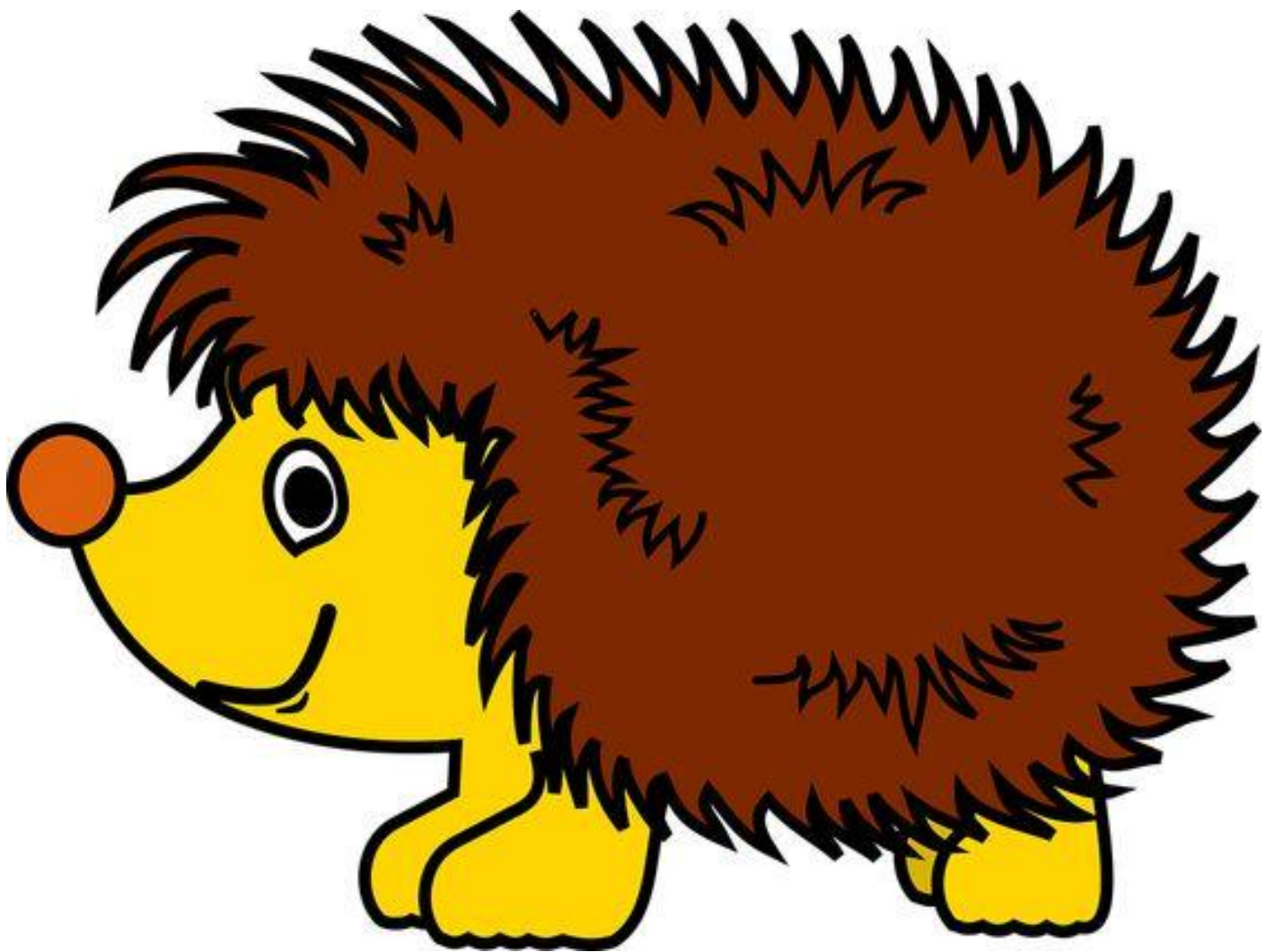




✓ VYBARVI SI OMALOVÁNKU



✓ JEŽKOVI DOKRESLI: 2 ŽLUTÁ  
JABLÍČKA, 1 ZELENÉ A 2 ČERVENÁ





✓ VYSTŘIJNI SI LENÍ ZVÍŘÁTKA,  
NALEP NA ŠPEJLI A ZAHRAJ SI  
DIVADLO



# ✓ VYTLESKEJ A ZAPIŠ





## ✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

### Mrkvová krémová polévka

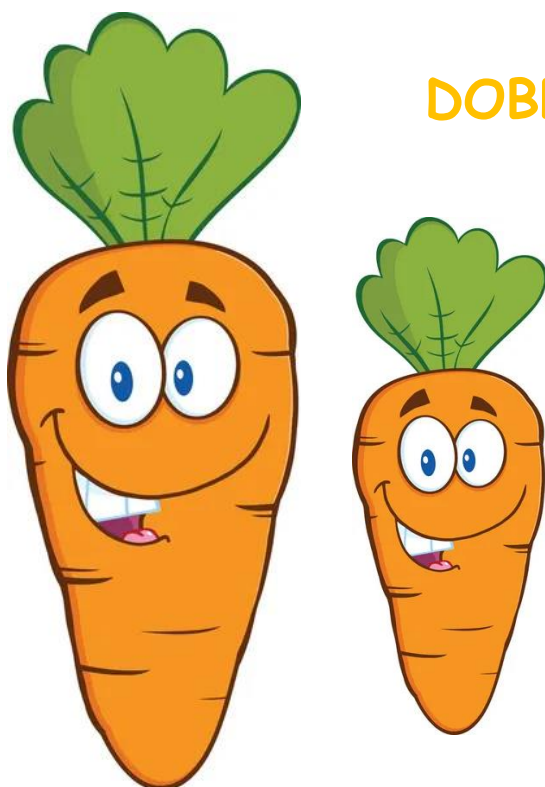
#### Ingredience:

- 4 ks mrkve
- 1 cibule
- 350 ml zeleninového vývar
- 2 brambory
- 250 ml smetany na vaření
- Špetka kurkumy
- Špetka drceného kmínu
- sůl



#### Postup

1. Cibuli nakrájíme na jemno a osmažíme ji na másle dozlatova. Přidáme rozstrouhanou mrkev a vše promícháme. Opékáme dozlatova. Poté zalijeme vývarem a necháme provařit.
2. Jakmile zelenina změkne, polévku rozmixujeme tyčovým mixérem.
3. Ochutíme kořením
4. Podle potřeby zjemníme smetanou nebo kokosovým mlékem



DOBROU CHUŤ!