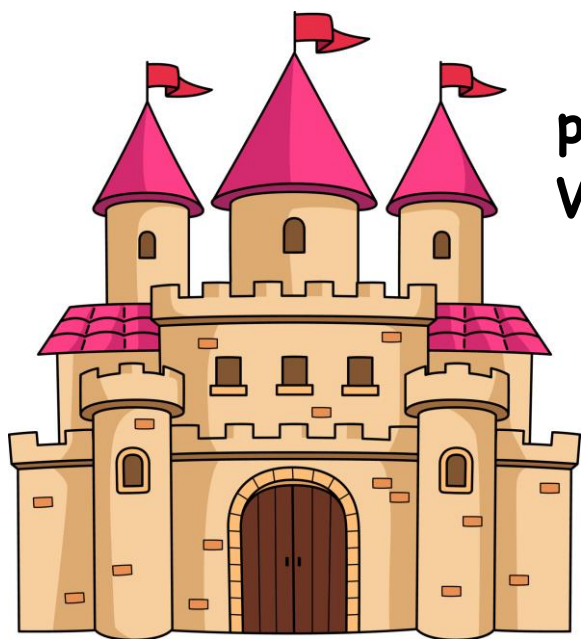


# „KRTEČEK“



ÚNOR 2024



Kouzelnými vrátky,  
pospěš s námi do pohádky.  
Všichni už se na nás ptají.  
Tak pojd' - ať nečekají.

## ✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI



Ve školce jsme si užili Den plný sněhuláků 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 (29.1.- 2.2.)
2. Ať žije karneval! (5.2.- 9.2.)
3. Právěk - dinosauři (12.2.- 16.2.)
4. Hudební svět (19.2. - 23.2.)



# PLÁN AKCÍ NA ÚNOR 2024

- **8. 2.** Projektový den: „Šály a čepice“
- **9. 2.** „MAŠKARNÍ KARNEVAL“ ve školce
- **12. 2.** divadlo Letadlo v Rakovníku „V korunách stromů - zima“
- **13. 2.** měření zraku dětí (Prima Vizus - pouze přihlášené děti)
- **26. 2.** Krtkova školička - 3. ročník
- **28. 2.** kouzelnické představení (společně se ZŠ, od 10.00 hod)
- **29. 2.** Předškolička (děti, které nastoupí do ZŠ Chrášťany)



# JARNÍ PRÁZDNINY:

19. 2. - 23. 2. 2024

PROVOZ ŠKOLKY BUDE  
ZACHOVÁN V PLNÉM  
ROZSAHU



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ  
V ÚNORU NAROZENINY:

VAŠÍK

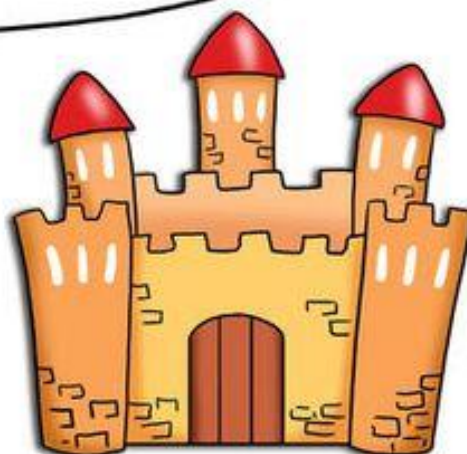
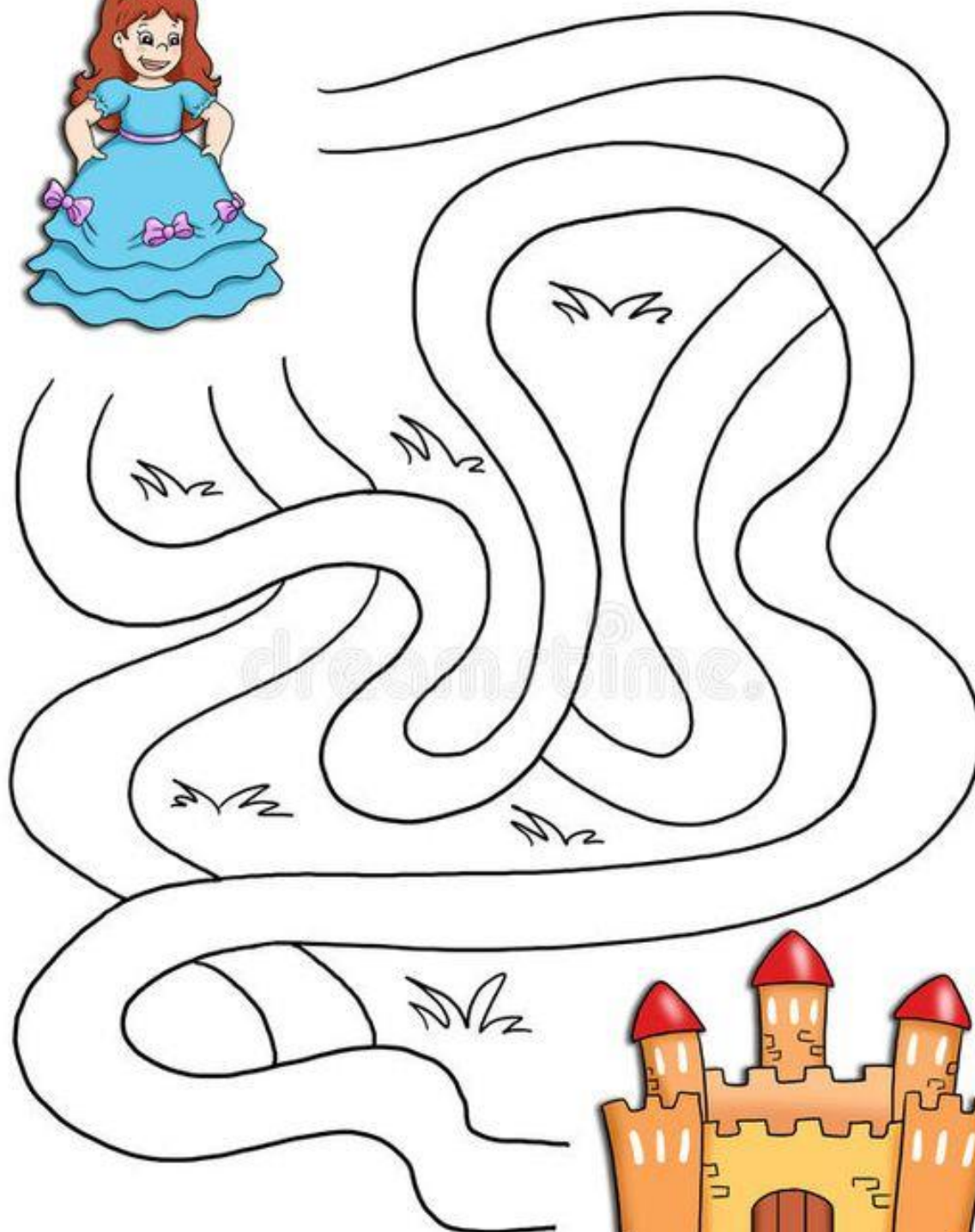
7 LET

ALENKA

4 ROKY

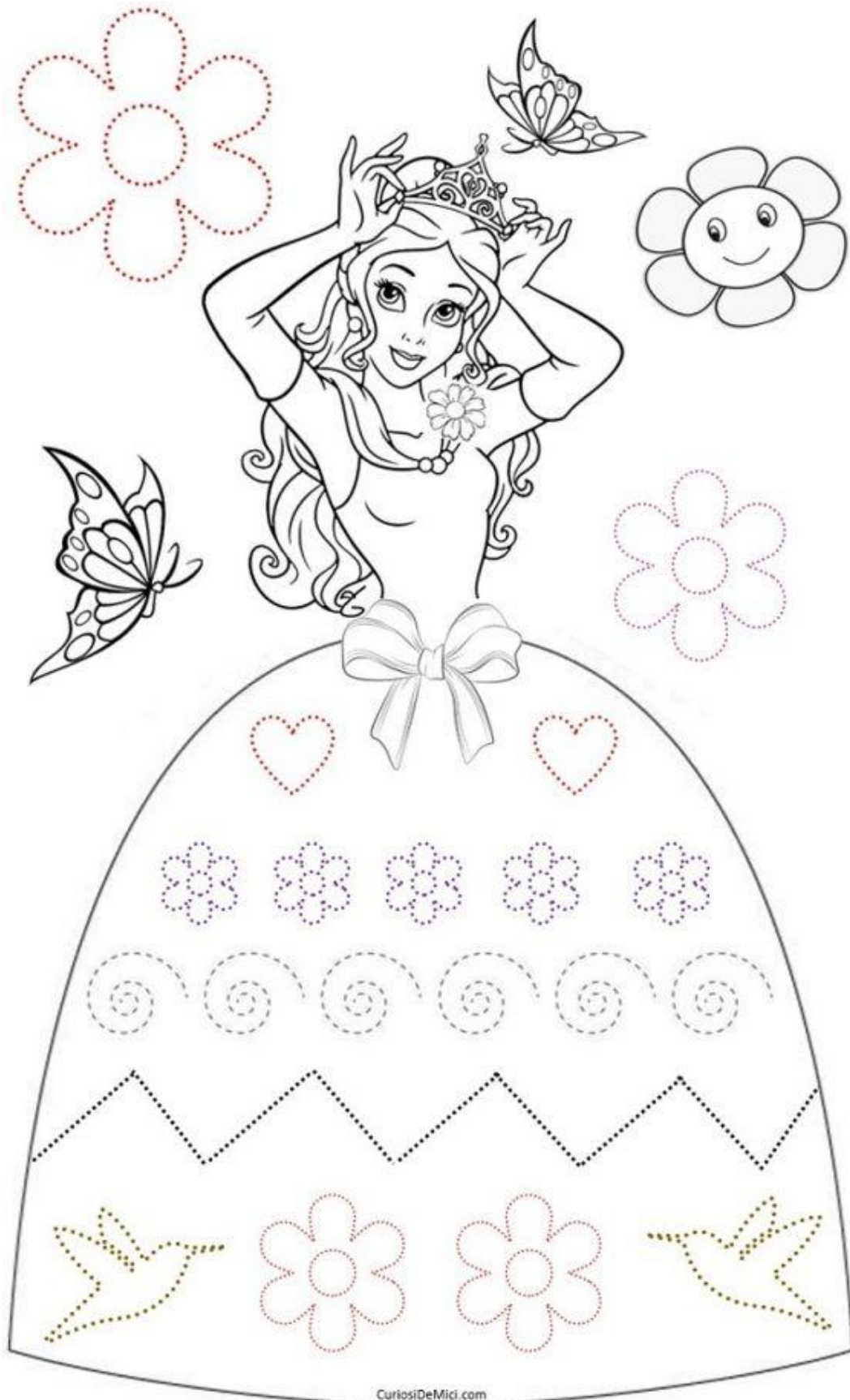
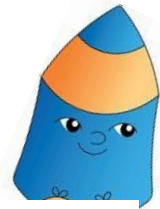


✓ NAJDI CESTU PRINCEZNĚ:



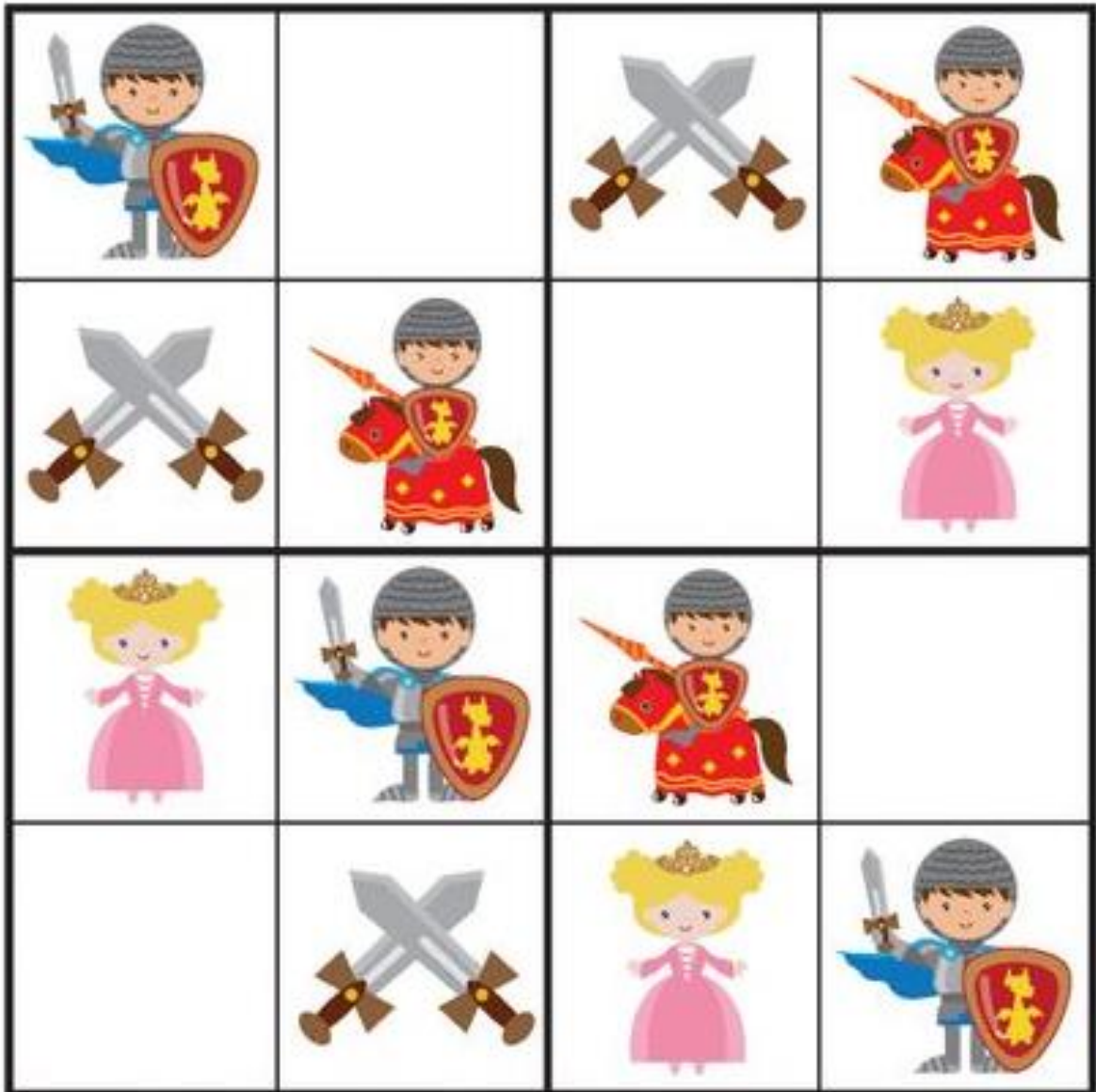


✓ VYBARVI SI OMALOVÁNKU





# ✓ VYSTŘIHNI A DOPLŇ



## ✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

### „ ŽEMLOVKA S JABLKY“

2 PORCE

- jablka: 2 ks
- veka: 1 ks
- med: 2 PL
- mléko: 250 ml
- skořicový cukr: 2 ks
- vejce: 1 ks
- máslo



### Postup:

Troubu zapneme na 200 °C. Oloupaná jablka nakrájíme na plátky, smícháme se skořicovým cukrem a medem. V další misce smícháme dohromady mléko, žloutky, skořicový cukr. Máslem vymažeme pekáč, na který dáme plátky veku, které v rychlosti namočíme v mléce. Na veku naskládáme plátky jablek a opět plátky veku namočené v mléce. Vrstvíme do vypotřebování surovin, poslední vrstvou musí zůstat veka namočená v mléce. Pokapeme rozpuštěným máslem, zakryjeme alobalem a pečeme v troubě asi 20 - 30 minut. Vytáhneme z trouby a ze dvou bílků ušleháme sníh, který dáme na žemlovku. Vrátime asi na 5 minut zpátky do trouby. Žemlovku můžeme jíst teplou i studenou.