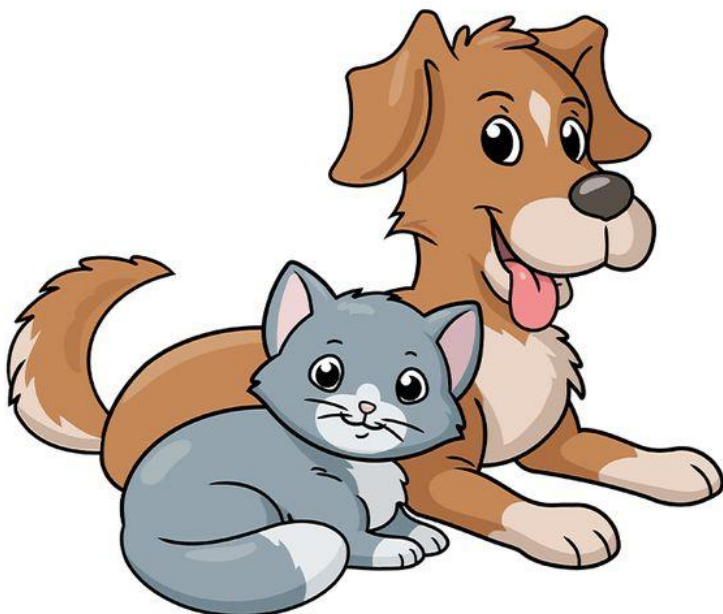


# „KRTEČEK“



BŘEZEN 2024



Krávy mají telátka,  
klisny mají hříbátka,  
ovce mají jehňátka,  
kozy mají kůzlátka,  
slípky mají kuřátka,  
husy mají housátka  
kachny mají káčátka,  
fenky mají štěňátka,  
kočky mají koťátka,  
mámy mají miminka,  
jako moje maminka

# ✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI

V tomto měsíci jsme se moc těšili na náš tradiční karneval. To bylo krásných masek!





Užili si projektový den „Šály a čepice“





## ✓ CO NÁS ČEKÁ V BŘEZNU

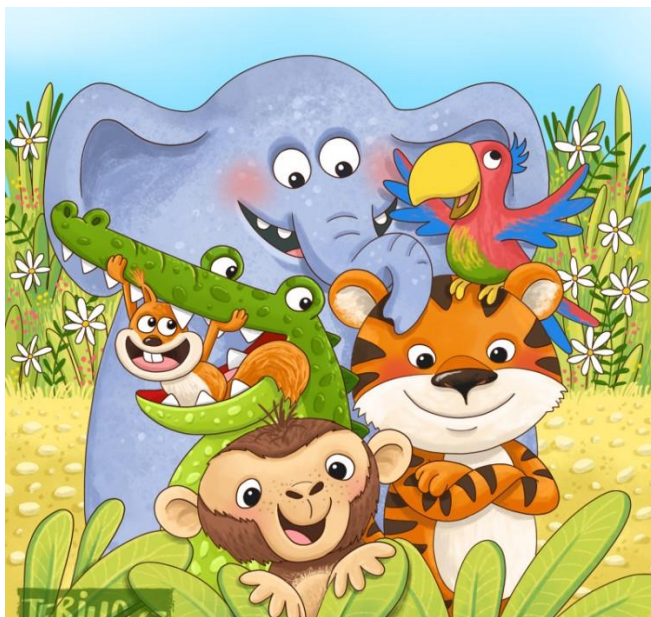
### BŘEZEN - KRTEK A ZVÍŘÁTKA

1. Zvířátka ze dvorku (26.2.- 1.3.)
2. Zvířátka u vody a ve vodě (4.3. - 8.3.)
3. Zvířátka ze ZOO (11.3. - 15.3.)
4. Zvířátka na poli a na louce (18.3.- 22.3.)



# PLÁN AKCÍ NA BŘEZEN 2024

- **1. 3.** „Muzicírování“ s J. Složilem
- **8. 3.** společné divadlo s MŠ Olešná: divadlo Neklid „Loupežnická pohádka“
- **11. 3.** projektový den s vrchním chovatelem primátů ZOO Praha (2.+3.r.)
- **12. 3.** Projektový den: „Zvířátkový“
- **21. 3.** Projektový den: „Ponožkový den“ (SVĚTOVÝ DEN DOWNOVA SYNDROMU)
- **21. 3.** Předškolička (3.ročník)
- **21. 3.** Společné hry dětí MŠ a ŠD v družině
- **25. 3.** Krtkova školička
- **28. 3.** Velikonoční stezka s rodiči
- Návštěva knihovny v Chrášťanech (všichni)



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ  
V BŘEZNU NAROZENINY:

OLÍK 4 ROKY





✓ PÍSNÍČKA, KTEROU SE BUDEME TAKÉ  
UČIT

## VČELIČKY

Marie Kružíková



Včel-ka, vče-la - co to dě-lá? Lé-tá, hle-dá ky - tič - ky,



a-by moh-la do-mů no-sit šťá-vy kyb-lič - ky.



Včel-ko, na co šťá-vu máš? A co-pak z ní u - dě - láš?

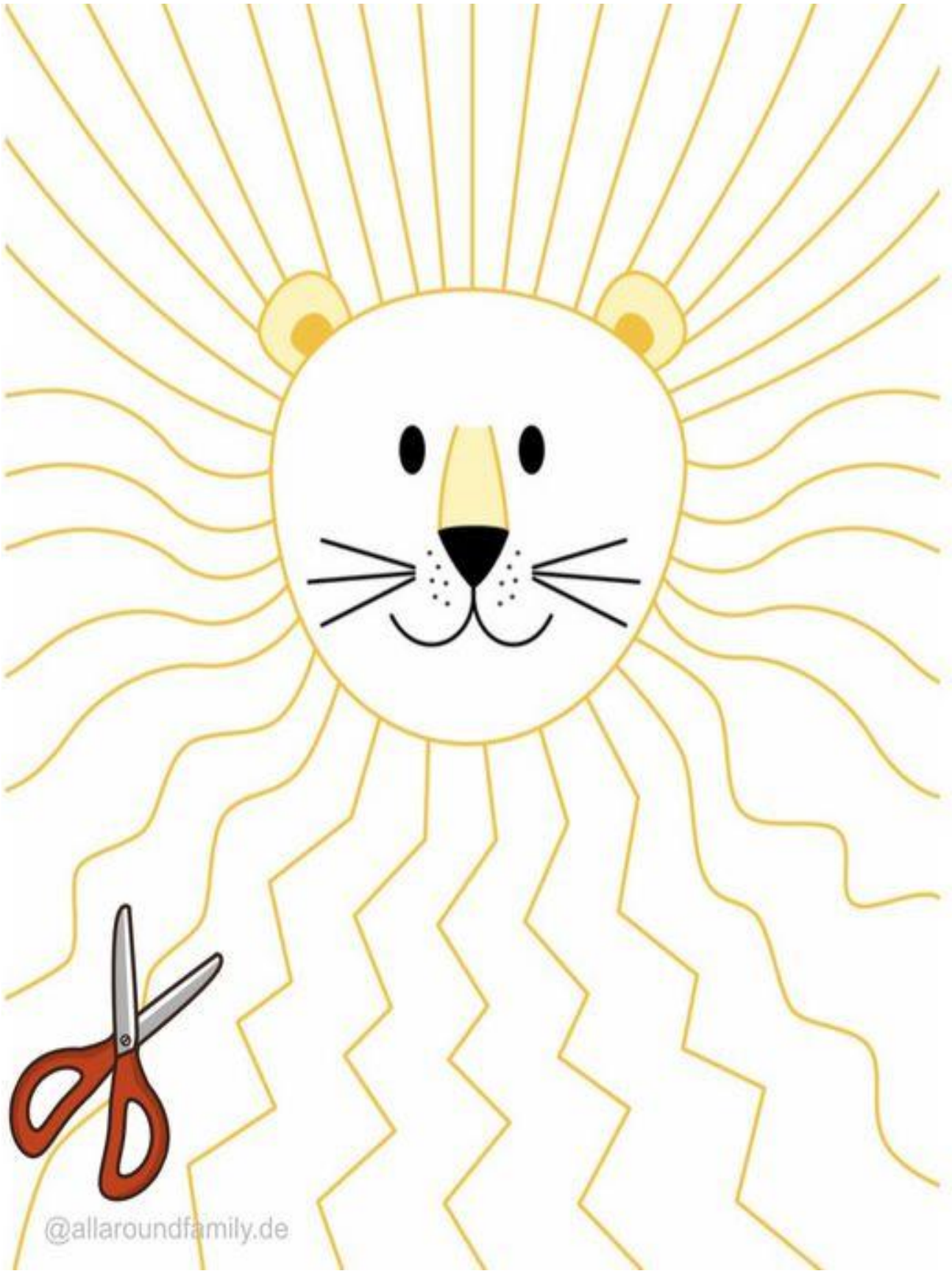


Me-dík pře-ce! Ten u - mí - me jen my, vče - lič - ky...



✓ NAJDI SPRÁVNÝ STÍN





@allaroundfamily.de

✓ VYSTŘIHNI A SLEP



# Build-a-Bear



## • RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

### *Zeleninová polévka s fazolovými lusky*

#### *Suroviny*

- 500g zelené fazole
- 1 menší cibulka
- 1 kedluben
- 2 mrkve
- 3 menší brambory,
- 20g másla,
- špetka soli



#### *Postup:*

Zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na kostičky, cibuli nakrájíme nadrobno. Ve větším hrnci rozpustíme máslo a orestujeme na něm nakrájenou cibulku. Přidáme všechnu ostatní zeleninu, promícháme a krátce vše orestujeme. Zeleninu v hrnci podlijeme trochou horké vody a dusíme asi deset minut. Zalijeme přiměřeným množstvím vody, osolíme, opepříme podle chuti a vaříme přibližně třicet minut, dokud zelenina nezměkne. Na závěr přidáme petrželku, promícháme a podáváme.

