

„KRTEČEK“



DUBEN 2024



Zima už se loučí s námi,
snížek už je za horami.
Sluníčko si češe vlasy,
v zahrádkách už brzy asi -
pokvete nám petrklíč,
který pošle zimu pryč.

✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI



V tomto měsíci jsme si povídali o zvířátkách a také jich několik navštívili.



Navštívil nás vrchní chovatel primátů ze ZOO Praha
Martin Vojáček



a navštívili knihovnu v Chrást'anech:



A užili si projektový „Ponožkový den“



Viděli muzikál „V korunách stromů - JARO“



Taky jsme po Velikonoční stezce



✓ CO NÁS ČEKÁ V DUBNU



DUBEN - KRTEK A PANENKA ZEMĚNKA

1. Půjdeme k zápisu do 1. třídy (1.5.- 6.4.)
2. Naše překrásná planeta Země- ochrana životního prostředí (8.4. - 12.4.)
3. Mámo, táto, vím jak na to - třídění odpadů (15.4. - 19.4.)
4. Jarní zahrádka (22.4. - 26.4.)
5. Strašidelný týden (29.4. - 3.5.)



PLÁN AKCÍ NA DUBEN 2024

- **5. 4.** úklid v okolí naší školky v rámci celorepublikové akce „Uklid'me Česko“
- **8. 4.** schůzka rodičů budoucích prvňáčků
- **18. 4.** Předškolička pro děti 3. ročníku
- **18.,25. 4.** Plavecký výcvik dětí 3. ročníku
- **22. 4.** projektový den ve školce: „Zelený“ (Den Země 22. 4.)
- **26. 4.** Klaun Tútú společně s MŠ Olešná (dopravní výchova)
- **26. 4.** společné hry MŠ a ŠD ve školce
- **30. 4.** „Slet čarodějnic a bubáků“ ve školce (v dopoledních hodinách)

○ **ZÁPIS DO MŠ CHRÁŠŤANY**

Od 8. dubna 2024 formuláře ke stažení z webových stránek školy na www.zschrastany.estranky.cz

Výdej formulářů v mateřské škole rodičům, kteří nemají možnost získat formuláře z webových stránek:

8. 4. 2024

10.00 - 12.00 hod

15. 4. 2024

15.00 - 17.00 hod

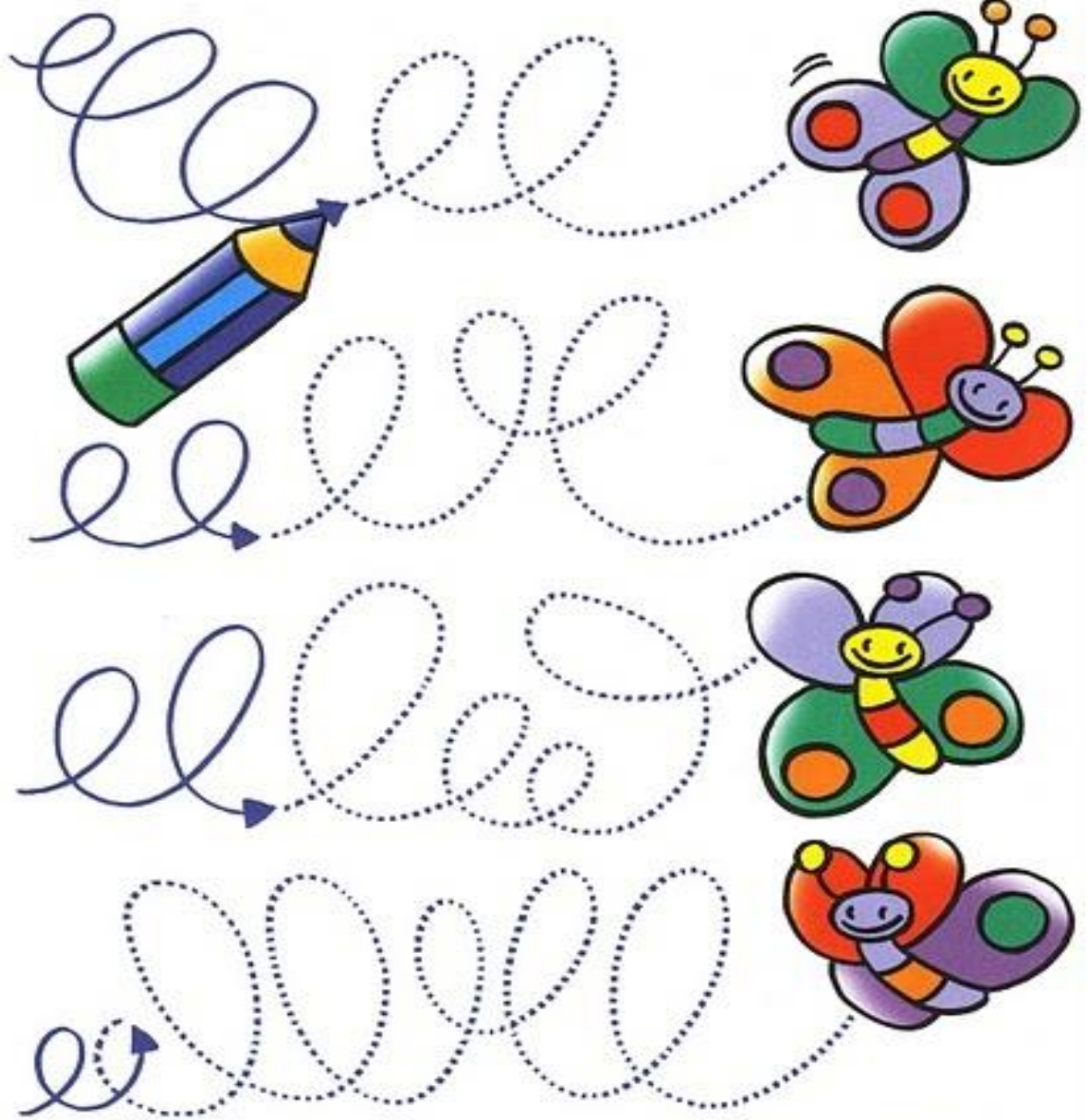
○ **24. 4. ZÁPIS DO ZŠ CHRÁŠŤANY**

✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ
V DUBNU NAROZENINY:

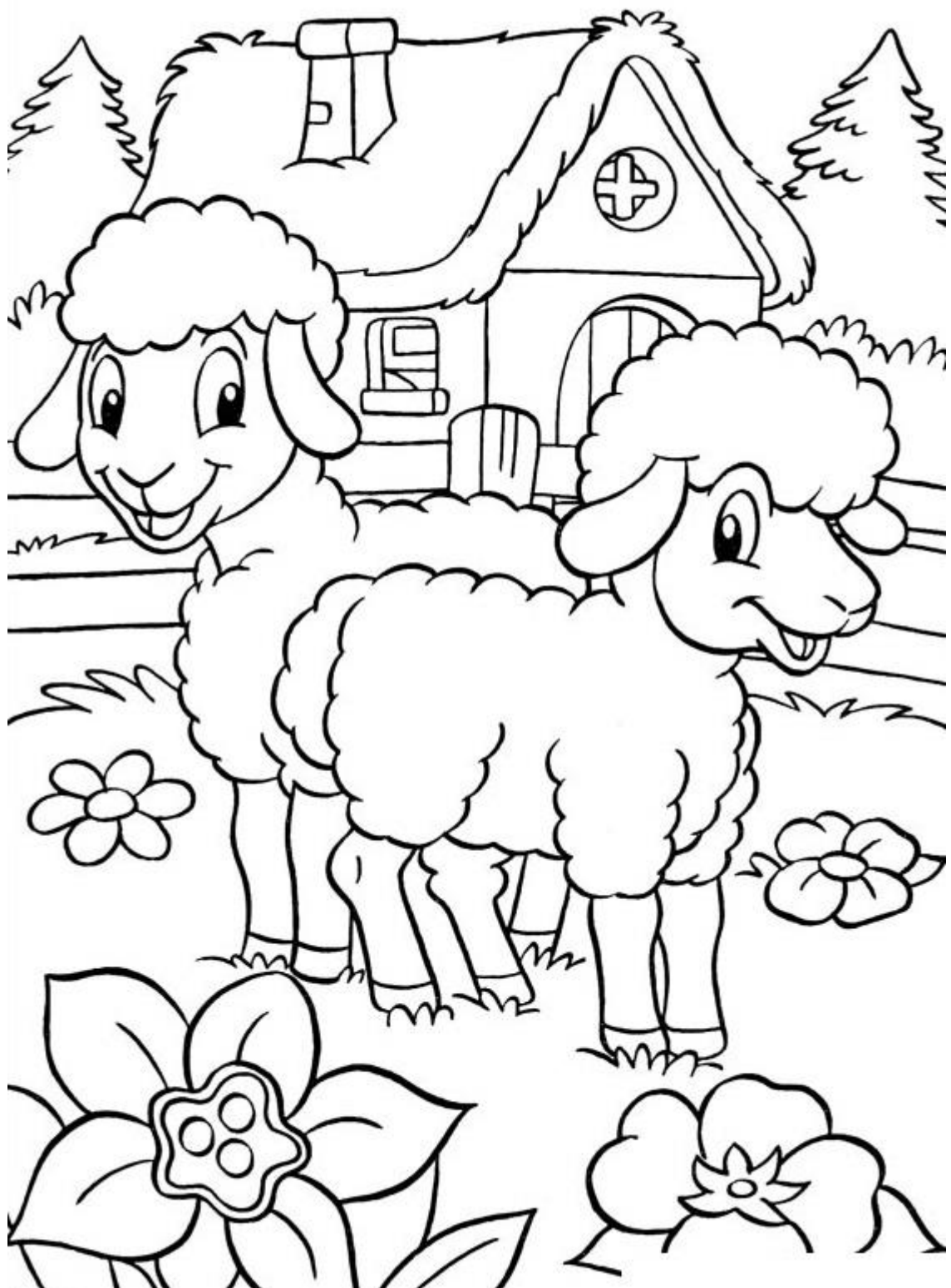
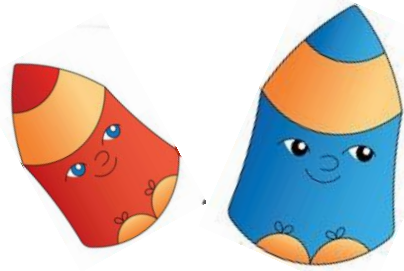
*V tomto měsíci žádného
oslavence nemáme*



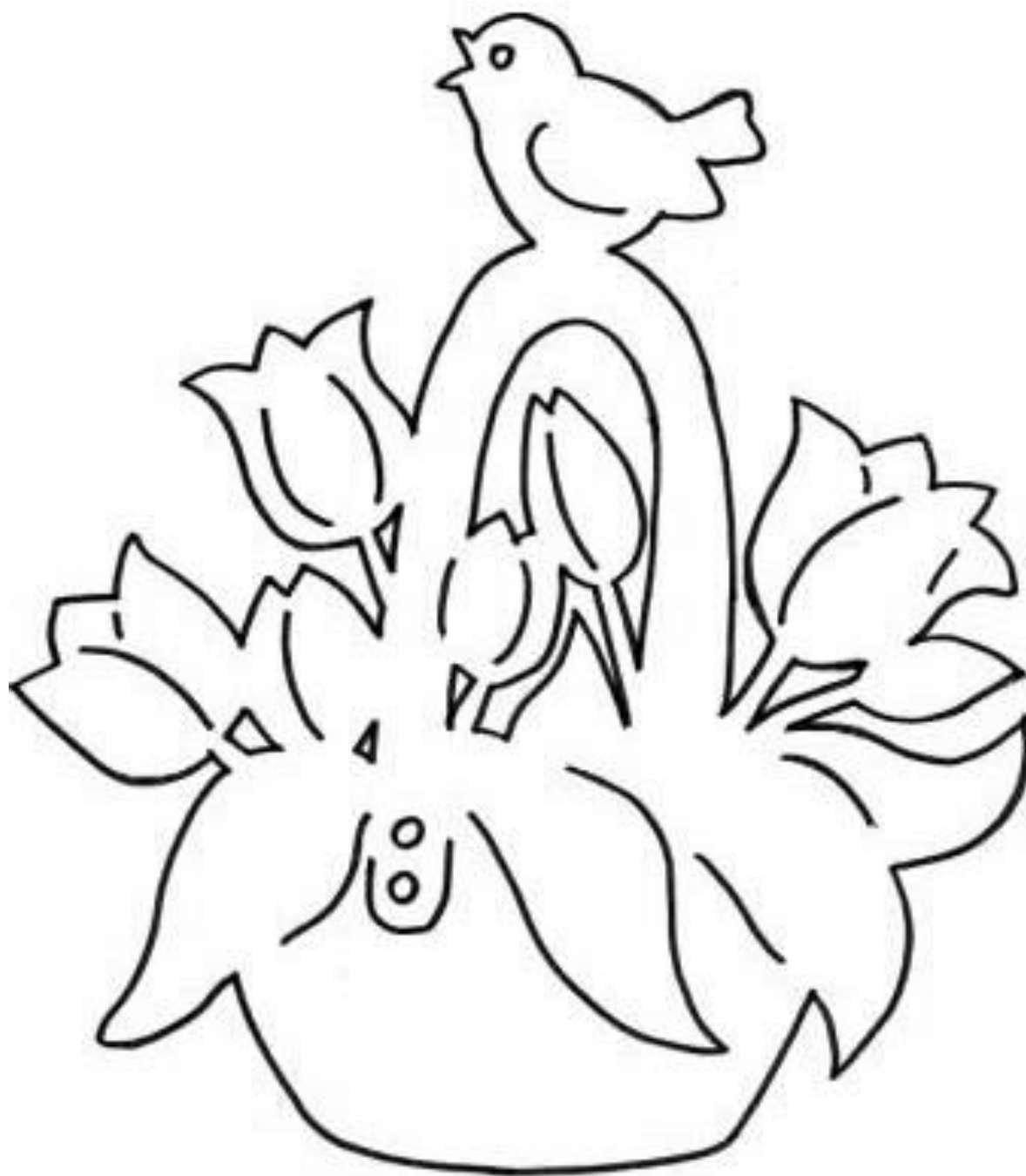
✓ GRAFOMOTORICKÉ CVIČENÍ



✓ VYBARVI



✓ VYSTŘIHOVÁNKA



✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

JARNÍ SALÁT

INKREDIENCE:

- 1 kedlubna
- 1/2 zelené okurky hadovky
- 5 ředkviček
- 1 velká mrkev
- 10 koleček póru
- zelená nat' řapíkatého celeru
- sůl
- mletý pepř
- 1 lžice olivového oleje



POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Nastrouháme kedlubnu, ředkvičky, okurku a mrkev. Přidáme nadrobno nakrájený pór. Osolíme, opeříme a zakápneme olejem.
2. Nakonec přidáme nadrobno nasekanou nat' řapíkatého celeru.
3. Dáme do chladna odležet.



DOBROU CHUŤ!