

„KRTEČEK“



DUBEN 2025



*Duben, to je vysněný čas,
má ho rád každý z nás.
Přes zimu všichni sáňkujeme,
přes jaro si hory užijeme.
Už je tu, ten jarní čas,
s blízkými venku
trávíme ho rádi zas.*

✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI



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











a navštívili knihovnu v Chrástanech:



Viděli pohádku „Průzkumníci v Africe“



Navštívili oboru s daňky a rybník na Olešné



✓ CO NÁS ČEKÁ V DUBNU

DUBEN - KRTEK A PANENKA ZEMĚNKA

1. Půjdeme k zápisu do 1. třídy (31.3.- 4.4.)
2. Velikonoce jsou za vrátky (7.4. - 18.4.)
3. Naše překrásná planeta Země- ochrana životního prostředí (21.4. - 25.4.)
4. Mámo, táto, vím jak na to - třídění odpadů (28.4. - 2.5.)
- 5.



PLÁN AKCÍ NA DUBEN 2022

- 1. 4. úklid v okolí naší školky v rámci celorepublikové akce „Uklid'me Česko“
- 2. 4. informační schůzka k plaveckému výcviku (3. ročník)
- 9. 4. jarní fotografování dětí (10.00hod)
- 10. 4. Předškolička pro děti 3. ročníku
- 10. 4. společné hry MŠ a ŠD ve škole
- 11. 4. společné hry MŠ a ŠD ve školce
- 16. 4. Jarní stezka pro děti a rodiče
- 22. 4. projektový den ve školce: „Zelený“ (Den Země 22. 4.)
- 24., 25. 4. Plavecký výcvik dětí 3. ročníku
- 28. 4. Den otevřených dveří v MŠ
- 29. 4. Školní výlet do ZOO Praha (společně s MŠ Olešná)
- 30. 4. „Slet čarodějnic a bubáků“ ve školce (v dopoledních hodinách)

○ **ZÁPIS DO MŠ CHRÁŠTANY**

Od 7. dubna 2025 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:

7. 4. 2025

10.00 – 12.00 hod

14. 4. 2025

15.00 – 17.00 hod

6. 5. 2025

ZÁPIS DO MŠ CHRÁŠTANY

○ **24. 4. ZÁPIS DO ZŠ CHRÁŠTANY**



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ
V DUBNU NAROZENINY:

MATOUŠEK

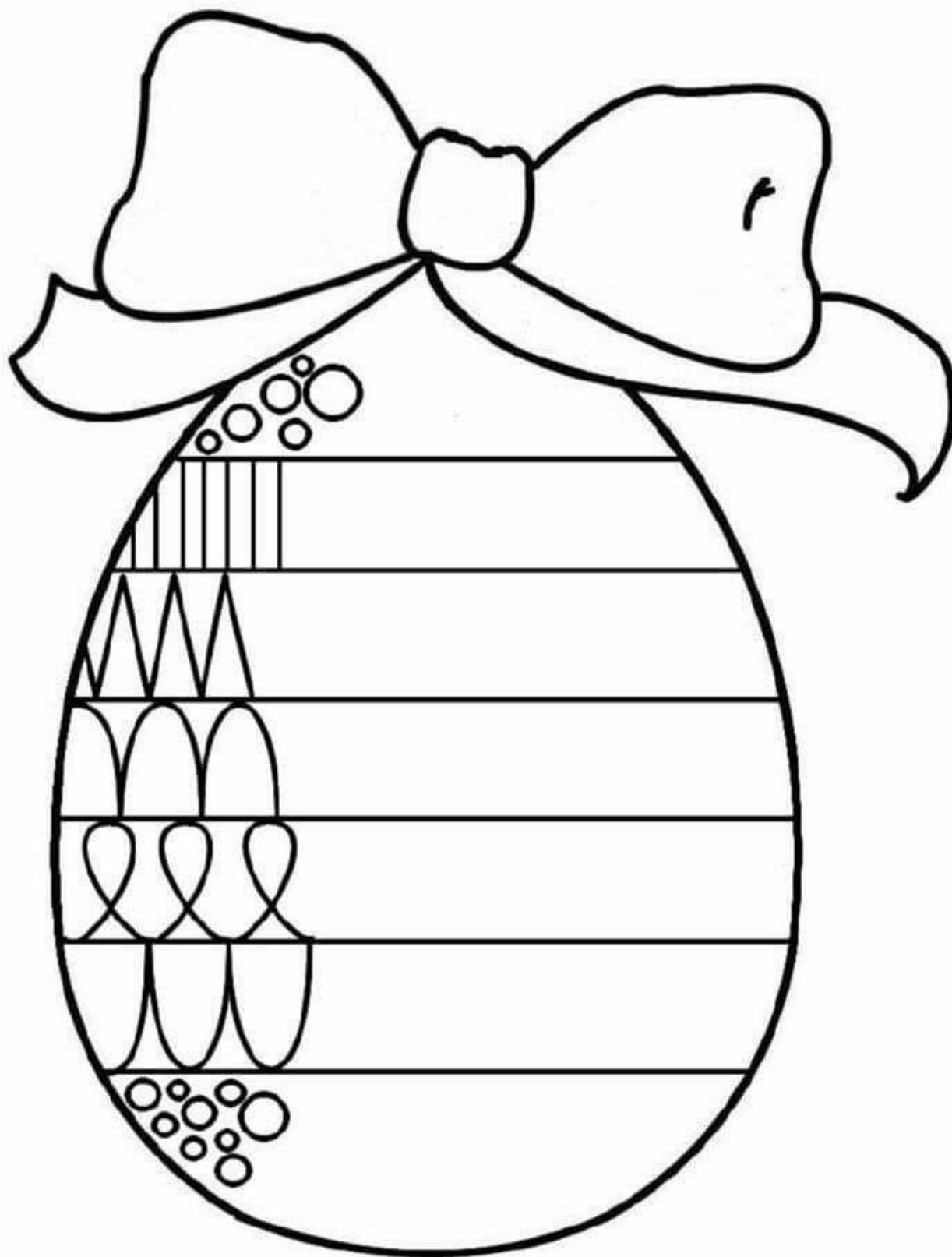
4 ROKY

SHARLOTTKA

4 ROKY



✓ GRAFOMOTORICKÉ CVIČENÍ

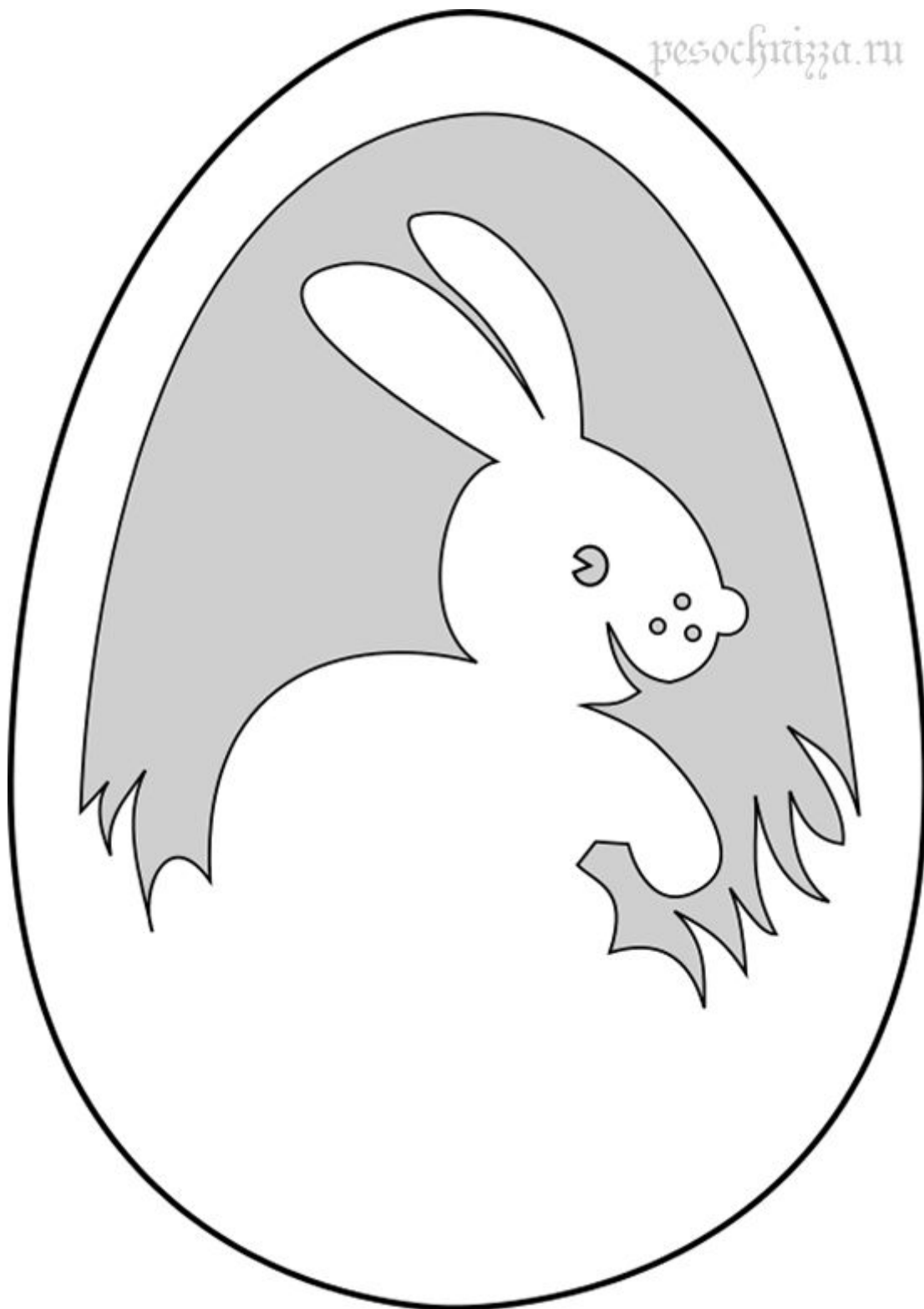


✓ VYBARVI



✓ VYSTŘIHOVÁNKA

pesochryza.ru



✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

VELIKONOČNÍ BERÁNEK HRNEČKOVÝ

Suroviny

1 velká a 1 malá forma na beránka

- 2,5 hrnku hladké mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 5 vajec
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 1 kelímek smetany ke šlehání 31-33 % (200 g)
- máslo na vymazání formy
- strouhanka na vysypání formy



POSTUP PŘÍPRAVY:

1. 1 velkou a 1 malou formu na beránka důkladně vymažeme máslem a vysypeme strouhankou
2. Troubu předehřejeme na 170 °C.
3. Do mísy odměříme všechny sypké suroviny.
4. V další míse prošleháme vajíčka se smetanou ke šlehání. Tekutou směs nalijeme k sypké a metličkou dobře promícháme, aby v těstě nebyly hrudky.
5. Těsto nalijeme do připravených forem a vložíme do vyhřáté trouby.
6. Velkého beránka pečeme asi 40 minut, menšího vytáhneme z trouby asi po 20 minutách. Špejlí vyzkoušíme, zda je těsto dobře propečené. Po vytažení by špejle měla být suchá a čistá.
7. Beránky necháme asi 5 minut vychladnout, opatrně vyklopíme a ozdobíme dle vlastní fantazie.



DOBROU CHUŤ!