

KRTEČEK“



LISTOPAD 2025



CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍC



Celý měsíc říjen jsme si povídali o lese a o zvířátkách v něm, o tom, jak se připravují na zimu, o ptáčcích, kteří odlétají na jih a také o těch, kteří tu s námi zůstávají celou zimu.





✓ CO NÁS ČEKÁ V LISTOPADU

LISTOPAD - KRTEK A ZDRAVÍ

1. **Já a moje tělo** (27. října - 31. října)
2. **Já a moje tělo - co není vidět**
(3. listopadu - 7. listopadu)
3. **Víme, co jíme a pohybu se nebojíme**
- **zdraví** (10. listopadu - 14. listopadu)
4. **Už vím, co je nebezpečné**
(17. listopadu - 21. listopadu)



PLÁN AKCÍ NA LISTOPAD 2025

- **3. listopadu** vyhodnocení projektu „Skřítek Podzimníček“ (venku, „výstaviště“, v 15.45 hod)
- **11. listopadu** Projektový den: „Svatý Martin“ + stezka pro rodiče a děti
- **13. listopadu** sportovní den se sokolíkem Pepíkem ve školce
- **4. listopadu** Krtkova školička – 3. ročník (3. ročník: vždy děti s rodiči, od 16.00hod)
- **. listopadu** Předškolička (3. ročník , 13.00 – 14.00, děti, které budou chodit do ZŠ Chrášťany)
- **. listopadu** společné hry předškoláků v ŠD Chrášťany (14.00 – 14.30 hod)
- **. listopadu** společné hry dětí ŠD a MŠ ve školce (15.00 – 16.00 hod)
- **18. listopadu** profesionální hasiči ve školce
- **19. listopadu** „BUBNOVAČKA“ v rámci celorepublikové akce *Dětství bez násilí*
- **25. listopadu** divadlo Letadlo v Rakovníku „O ježčkově a myšce“
- **27. listopadu** Plavecký výcvik 3. ročník



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ
OSLAVÍ V LISTOPADU NAROZENINY



EMA

6 LET

ELIŠKA

4 ROKY



• POJMENUJ A PŘIŘAĎ

ČÁSTI TĚLA

Naše těla se skládají z různých částí. Umiš je pojmenovat? Dokážeš je správně přiřadit?

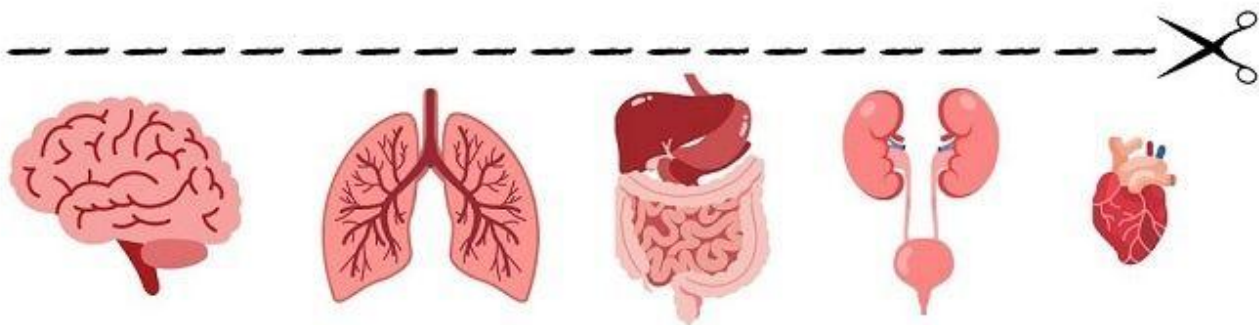
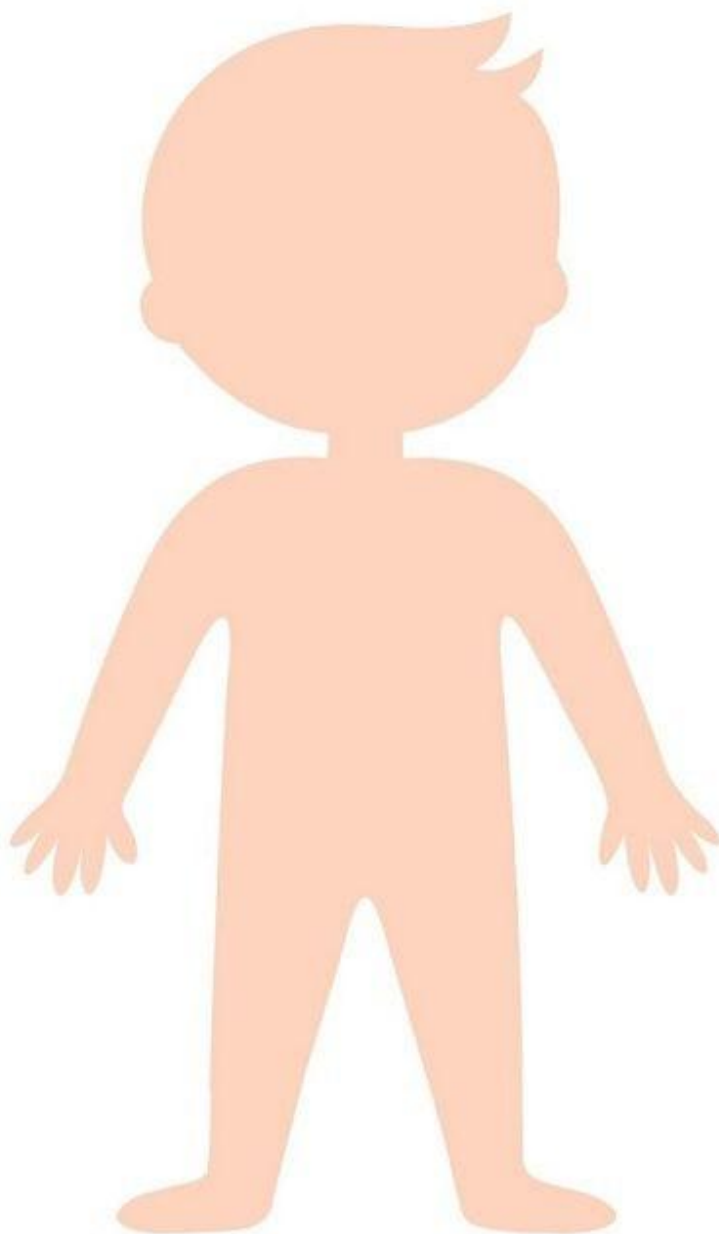


Pracovní listy pro Rozárku

- **VYSTŘIHNI A NALEP**
Orgány



Vystřihni orgány a nalep je tam, kam patří.



- ZKUS NAKRESLI BACILI A VYSVĚTLI, PROČ SI MYJEME RUCE



• RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA

INKREDIENCE:

- 1 Květák
- 1L zeleninového vývaru
- 1 smetana ke šlehání
- 2-3 lžíce polohrubé mouky
- 1 špetka muškátového oříšku
- 1 hrst čerstvé zelené petrželky
- sůl



POSTUP PŘÍPRAVY:

Květák rozebereme na jednotlivé růžičky, omyjeme. Vložíme do vroucího vývaru. Vaříme asi 15 minut doměkka. Potom květák v polévce důkladně rozmixujeme, nebo ho propasírujeme. Polovinu smetany rozmícháme s moukou a za stálého míchání přilijeme do polévky.

Necháme ještě chvíli povařit. Nakonec polévku okořeníme.

Zbytek smetny a jemně nasekanou petrželku ušleháme a těsně před podáváním zdobíme jednotlivé porce polévky úhlednými kopečky.



DOBROU CHUŤ!