

„KRTEČEK“



DUBEN 2026



DUBEN
Duben má rád legraci,
stále mění počasí.
Chvíli svítí sluníčko,
hned zas prší maličko.
Dokonce i padá sníh,
tenhle duben má rád smích.

✓ CO SE VE ŠKOLCE ODEHRÁLO V UPLYNULÉM MĚSÍCI



V tomto měsíci jsme navštívili knihovnu v Chrášťanech:



Viděli pohádku „Jarní“ společně se školkou Olešná



Užili si se školáky společné čtení a hraní



Viděli pejska Maxíka



✓ CO NÁS ČEKÁ V DUBNU

DUBEN - KRTEK A PANENKA ZEMĚNKA

1. Zvířátka u vody a ve vodě (6.4.- 10.4.)
2. Naše překrásná planeta Země- ochrana životního prostředí (13.4. - 17.4.)
3. Vesmír (20.4. - 24.4.)
4. Mámo, táto, vím jak na to - třídění odpadů (27.4. - 1.5.)



PLÁN AKCÍ NA DUBEN 2026

- 9. 4. Předškolička pro děti 3. ročníku
- 9. 4. společné hry MŠ a ŠD ve škole
- 10. 4. společné hry MŠ a ŠD ve školce
- 13. 4. jarní fotografování dětí (9.00hod)
- 21. 4. divadlo Letadlo v Rakovníku „Do Vesmíru“
- 22. 4. projektový den ve školce: „Zelený“ (Den Země 22. 4.)
- 28. 4. jarní zahrádka pro děti a rodiče
- 30. 4. „Slet čarodějnic a bubáků“ ve školce (v dopoledních hodinách)



✓ BLAHOPŘÁNÍ DĚTEM, KTERÉ OSLAVÍ
V DUBNU NAROZENINY:

VALENTÝNKA 5 LET



✓ GRAFOMOTORICKÉ CVIČENÍ



✓ PUZZLE



✓ OMALOVÁNKA



✓ RECEPT ZE ŠKOLNÍ KUCHyně

Klasický velikonoční mazanec

Ingredience:

- 500 g hladké mouky
- 100 g másla
- 100 g cukru
- 2 vejce
- 1 žloutek (na potřetí)
- 1 vanilkový cukr
- 1 kostka droždí (42 g)
- 100 ml mléka
- 100 g rozinek
- 50 g mandlek (mletých)
- kůra z 1 citronu (nastrouhaná)
- špetka soli



POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Rozdrobte droždí do mísy, přidejte lžičku cukru a trochu teplého mléka. Nechte vzejít kvásek.
2. Do mísy s kváskem přidejte mouku, zbývající cukr, měkké máslo, vejce, vanilkový cukr, nastrouhanou citronovou kůru, mleté mandle a špetku soli.
3. Postupně přilévejte zbylé teplé mléko a vypracujte těsto.
4. Nakonec vmíchejte rozinky.
5. Těsto nechte v míse zakryté utěrkou v teplé místnosti kynout asi hodinu, dokud nezdvójnásobí svůj objem.
6. Po vykynutí těsto přendejte na pomoučený vál a krátce ho propracujte.
7. Rozdělte těsto na 3 stejně velké kousky a upletete z nich tři copánky. Poté je zkrouhněte a vytvořte mazanec.

8. Mazanec přendejte na plech vyložený pečicím papírem a nechte ještě asi 15-20 minut kynout.
9. Potřete rozšlehaným žloutkem.
10. Mazanec dejte péct do předehřáté trouby na 180°C a pečte asi 25-30 minut, dokud nezezlátne a nezdvojnásobí svůj objem.
11. Hotový mazanec nechte vychladnout a podávejte pokrájený na plátky.



DOBROU CHUŤ!