

Na skok domů

Milá koťátka, nastal čas krásných jarních svátků a my si odskočíme domů z cest, abychom si užili pohodu a krásy naší zemičky.

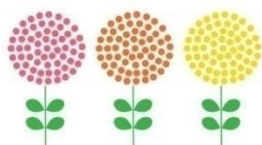
Vydáme se na společnou jarní procházku, na které si budeme všímat, jak se naše příroda mění a probouzí. Veseleji nám bude s písničkou. Pojdme se naučit novou písničku o jaru s paní učitelkou Ivčou a Mončou.

Voláme jaro

Pojďme děti, pojdme spolu,
vyženeme zimu z domu.



Zavoláme na jaro,
aby se už chystalo.



Zimo - tys tu dlouho byla,
sněhu, mrazu nadělila.

Sněhuláci, roztáli
jaro někde zahálí...



Vzduch je z jara trochu jiný,
lístečky se klubou z hlíny.
Větrík nám den provoní,
jako loni, předloni.

Odkaz na písničku -

Odkaz na hudební doprovod k písničce - <https://www.youtube.com/watch?v=GeEyjC5LN6g>

Až půjdeš na procházku, vezmi si sebou vytištěný tento list a zaznamenávej, zda jsi některý z obrázků viděl.

JARNÍ PROCHÁZKA

(objevitelská cesta přírodou)

<input type="checkbox"/>		šiška	<input type="checkbox"/>		pavučina	<input type="checkbox"/>		beruška
<input type="checkbox"/>		pařez	<input type="checkbox"/>		pampeliška			
<input type="checkbox"/>		kámen	<input type="checkbox"/>		brouk	<input type="checkbox"/>		mravenec
<input type="checkbox"/>		motýl	<input type="checkbox"/>		něco oranžového	<input type="checkbox"/>		list
<input type="checkbox"/>		velký strom	<input type="checkbox"/>		ptáček	<input type="checkbox"/>		housenka

K jaru taky patří mláďátka. Právě na jaře se líhnou noví ptáčci, kuřátka. Rodí se koťátka, štěňátka, zajíčci. Zajíčci ty přece patří i k Velikonocům. Pojdme si jednoho takového zajíčka vyrobit s Markétkou.

Odkaz na tvoření: <https://www.youtube.com/watch?v=tX-7nZGzxyw>



Co všechno se dělá ze slepičích vajíček o Velikonocích?

Už naše babičky věděly, že jak se zazelená první travička, musí pustit slepičky z kurníku ven, aby si také mohly nazobát. A za odměnu jim snášely krásná vajíčka. Ty potřebuje každá správná hospodyně. Nejen do velikonočních pokrmů, jako je



například jarní nádivka s kopřivami



Nebo na pečení sladkých potěšení-velikonoční beránek

který nemohl chybět na žádném stole, stejně tak jako pečivo, kterému babičky



říkali Jidáše.

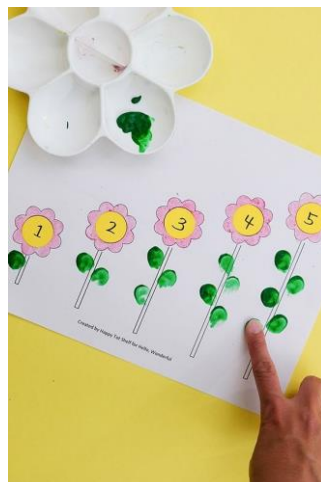
spoustu legrace.

Jidáše mají velmi pěkné tvary. Při jejich přípravě můžete zažít

Některý z těchto tradičních pokrmů, si můžete doma s rodiči připravit. Recepty máte vložené v dobrovolných aktivitách. Pečeme s paní učitelkou Ivankou.

Stůl se vždy ozdobil větvíčkou břízy, zlatého deště nebo kočiček. Pokud si ji utrhnete včas, na Velikonoční pondělí se vám krásně zazelená.

Pojďme si společně, kytičku dotvořit.



Kytičky vybarvi pastelkami a pomocí prstíků domaluj správný počet lístků.



Velikonoční vajíčko

Barvení velikonočních vajíček s Ivankou

Tak jako ke slepičce patří kuřátko, tak k Velikonocům patří malované vajíčko. Rok co rok každá maminka se svojí holčičkou nějaké to vajíčko namaluje. Je tolik způsobů a návodů, jak to udělat. Já už jsem jich s dětmi také vyzkoušela spoustu.

A letos jsem si řekla, že nebudu zkoušet žádné barvy z obchodu, ale půjdu na to jinak. Koupila jsem si červenou řepu, červenou cibuli a červené zelí a pustila jsem se do experimentu.



Nejdřív jsem si připravila červenou cibuli. Nakrájela jsem ji na menší kousky, zalila vodou, osolila a dala vařit. Až voda dosáhla varu, pomalu jsem vložila vejce. Zmírnila teplotu a takto jsem vejce vařila 20minut. Pak jsem sporák vypnula, ale vejce jsem nevyndávala.



Až po několika hodinách jsem vajíčka osušila a prohlédla si je.

Potom jsem vyzkoušela barvení pomocí koření, které se jmenuje kurkuma. Tohle koření má krásnou žlutou barvičku. Do vody jsem nasypala kurkumu a počkala jsem, dokud voda nezačala vařit. Když voda s kurkumou vystydla, přidala jsem pět natvrdo uvařených bílých vajíček a vše uložila na 24 hodin do lednice.



Druhý den, po vyndání a osušení byla vajíčka krásně žlutá.

Podobný pokus jsem udělala i s červenou řepou, ale očekávaný výsledek se nedostavil. Vajíčka byla jen světle růžová.



Ne všechny mé pokusy dopadnou vždy dobře, ale to už tak v životě chodí. Ne vždy se nám vše podaří. Ale nebuďte z toho smutní. Důležité je, že jsme si zkusili zase něco nového. A že se to nepovedlo mně, neznamená, že se to nepodaří ani vám. AŤ SE DAŘÍ



Typy na přírodní barvené vajíček:

Výsledná barva vždy závisí na barvě skořápky, délce barvení a na zvoleném způsobu. Množství surovin se určitě nebojte – barevná voda bude vždy **o několik odstínů tmavší než výsledná barva** na skořápce.

Jaká **přírodní barviva** použít?

- **Žlutá:** kurkuma
- **Červená, oranžová:** slupky kuchyňské cibule
- **Růžová, fialová:** strouhaná syrová červená řepa, červené víno
- **Zelená:** kopřivy, jarní tráva, petrželová nať, špenát
- **Hnědá:** slupky kuchyňské cibule, dubová kůra, černý čaj
- **Modrá** (funguje pouze na bílé skořápky): krouhané červené zelí (s octem bude barva více fialová, přidáním jedlé sody více tyrkysová, do zelena)

Barvení vajíček za studena

Vejce uvařte natvrdo a nechte vychladnout. Zvláště si připravte barvivo – přírodní suroviny asi **30 minut povařte ve vodě**, poté scedte, nechte kapalinu zcela vychladnout a přelijte do uzavíratelné nádoby. Přidejte pár lžic octa, promíchejte, ponořte uvařená vejce a uzavřenou nádobu dejte ideálně **přes noc do lednice**.

Koledníci

Kdo jsou to koledníci? No přece chlápci a kluci a tátové, všichni kamarádi, které známe. Ti si upletou pomlázky, nebo jestli chcete mrskačky, z mladých proutků vrby a potom nás - holky, pěkně vyšlehají. Ale nebojte se, to nebolí! Jenom nás to tak polechtá a říká se, že každé vyšlehané dívence se celý rok vyhnou všechny nemoci.



Jak to bylo na velikonoce dřív se můžete podívat v pohádce – Chaloupka na vršku – jak se pomlázky ztratily - <https://www.youtube.com/watch?v=84fzksuwXvA>

Kluci, ale musejí při koledování umět říci nějakou hezkou říkanku.
Zkus to i ty!



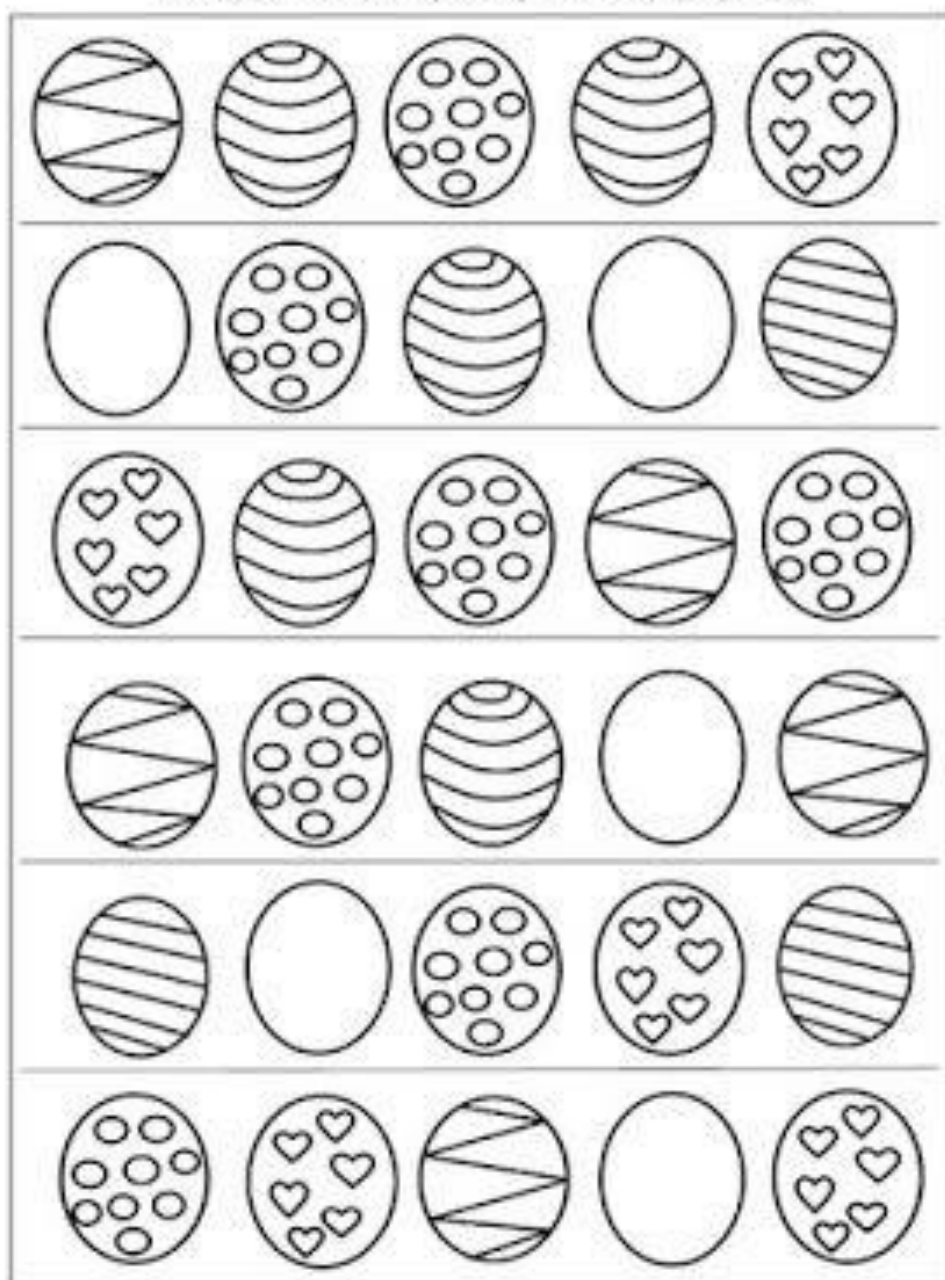
Velikonoční koleda

Hody, hody, doprovody, dejte
vejce malovaný,
nedáte-li malovaný, dejte aspoň
bílý,
slepička vám snese jiný,
za kamny v koutku, na vrbovým
proutku,
proutek se ohýbá, vajíčko kolíbá,
proutek se zláme, slepička z něj
spadne.

Vajíčko se odkoulí do strejčkovy stodoly,
vajíčko křáp, slepička kdák,
panímámo, máte mi ho dát!

Za to, že děvčata, maminky, babičky, tetičky, no prostě všechny ženy, hezky vymrskali a řekli u toho hezkou básničku. Dostali za to krásně obarvené vajíčko. A abychom si vyzkoušeli, jak dobře poznáte rozdíly u vajíček a jestli umíte taková vajíčka, třeba spočítat, nebo nazdobit. Čekají na vás pracovní listy. Je jenom na vás, který si vyberete.

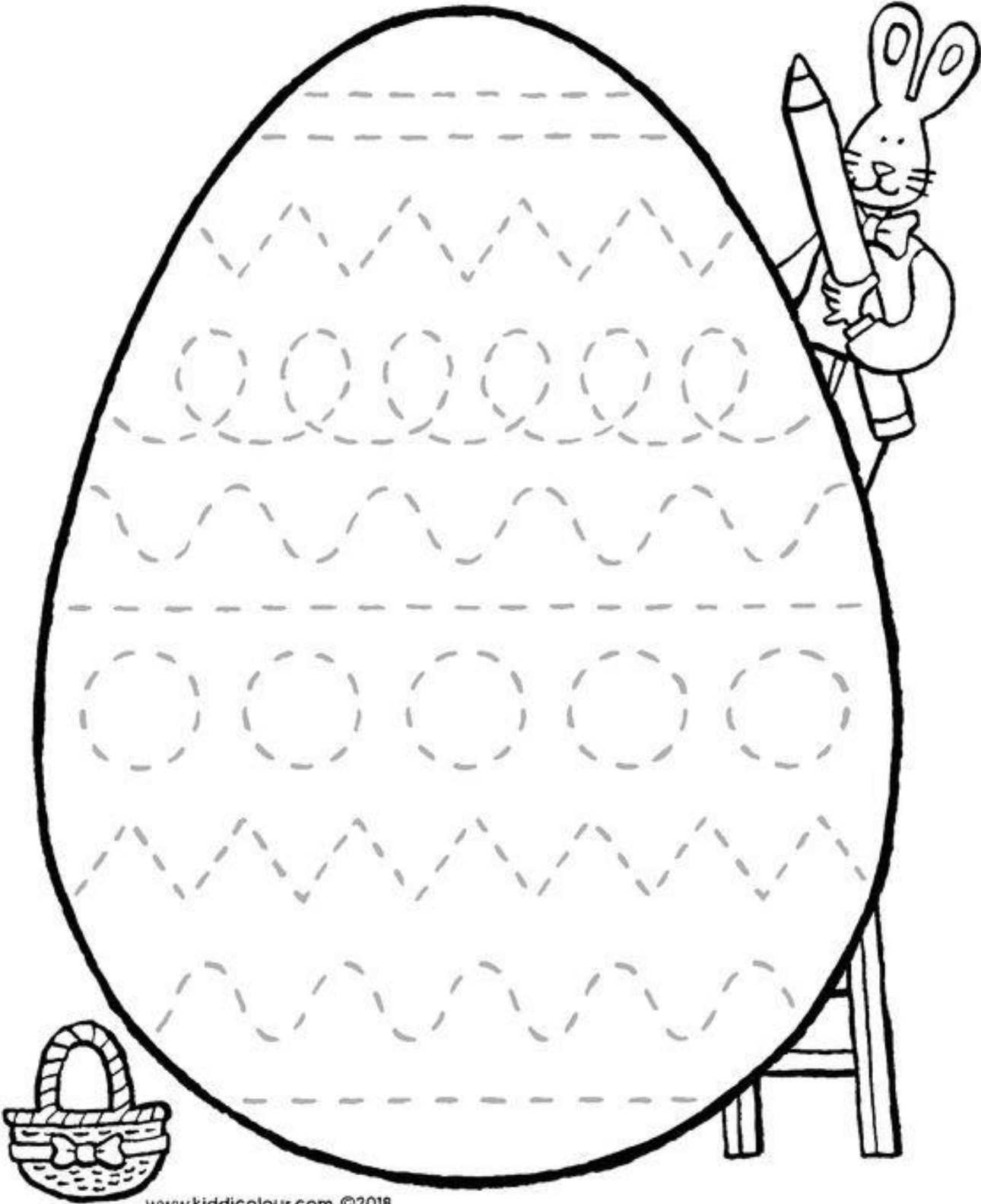
NAJDI DVĚ STEJNÁ VAJÍČKA



VYBARVI, SPOČÍTEJ A ZAPIŠ

Kraslici dokresli a vybarvi, aby byla připravená pro koledníky.

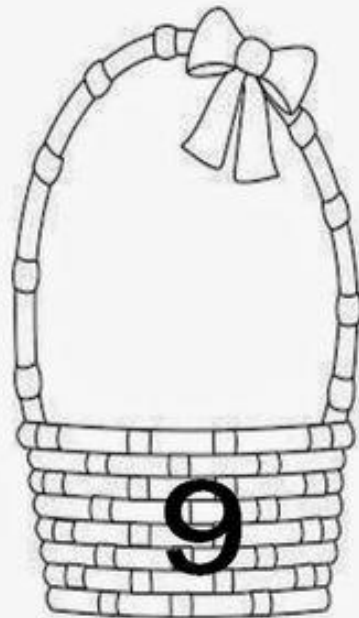
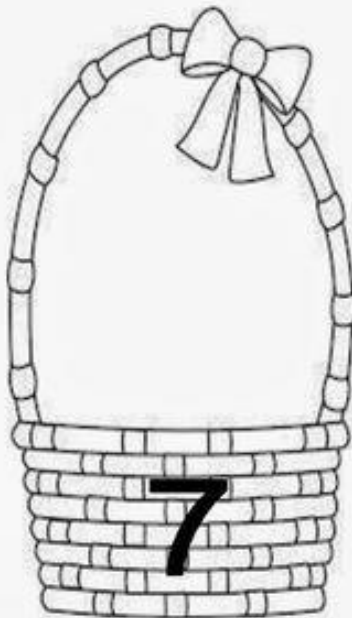
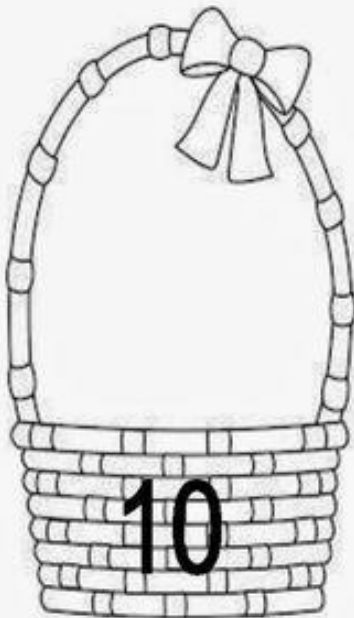
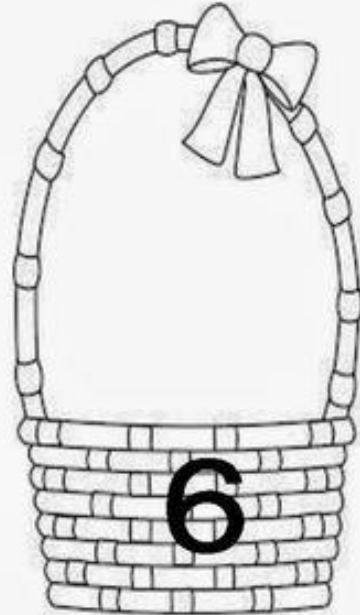
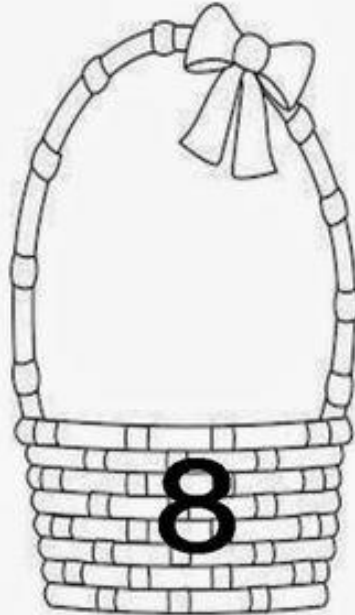
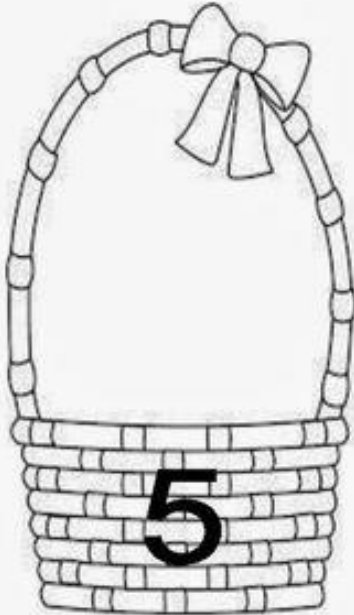


Dokresli do košíčku tolik vajíček, kolik je napsáno na košíku.

Όνομα:






Ημερομηνία:

Ζωγράφισε τόσα αυγά σε κάθε καλάθι όσα λέει ο αριθμός.



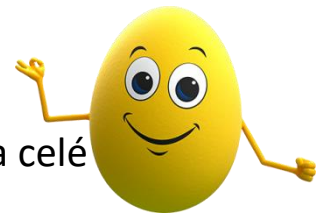
Vybarvi tolik vajíček kolik určuje číslo v řádku. A protože jsou kraslice krásně barevné i ty střídej barvičky.

5 PINTE A QUANTIDADE DE OVOS DE ACORDO COM O NÚMERO.

4	
3	
1	
2	
5	



Zvládneš splnit všech 15 jarních aktivit? Tato výzva platí na celé velikonoční svátky.



- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Dát si k snídani mazanec | <input type="checkbox"/> Zasadit si osení |
| <input type="checkbox"/> Naučit se velikonoční básničku | <input type="checkbox"/> Uplést si věneček |
| <input type="checkbox"/> Vyrobit velikonoční pohled | <input type="checkbox"/> Nakrmit kachny |
| <input type="checkbox"/> Nasbírat a pomalovat kameny | <input type="checkbox"/> Nazdobit si kraslice |
| <input type="checkbox"/> Jít na dlouhou procházku | <input type="checkbox"/> Vyrobit si něco ze slaného těsta |
| <input type="checkbox"/> Natrhat si větvičky do vázy | <input type="checkbox"/> Uvařit si špenátové jídlo |
| <input type="checkbox"/> Poznávat ptáčky a jejich zpěv | <input type="checkbox"/> Malovat křídami na chodník |
| <input type="checkbox"/> Projet se na kole/koloběžce | |



Doplňující aktivity:

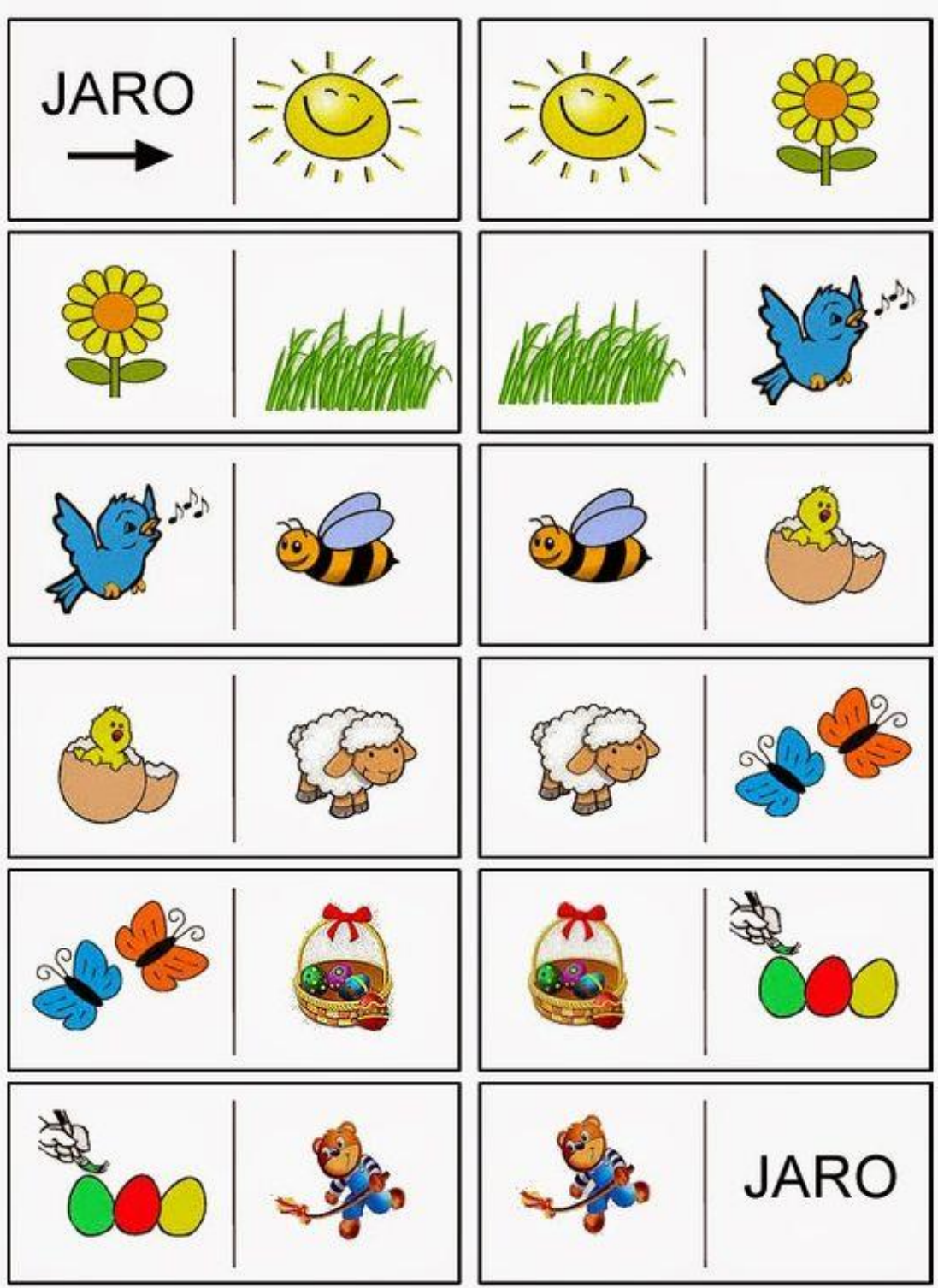
Na jaře potřebuješ hodně věcí na práci na zahrádce. Spočítej kolik stejných věcí je na obrázku a tolik puntíků udělej do rámečku.

JARNÍ HLEDACÍ HRA



							
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Jarní domino



Pečeme s paní učitelkou Ivankou

Velikonoční beránek paní učitelky Ivči

Z dětských let si uchovávám krásnou vzpomínku, bez které by pro mě nebyly Velikonoce. Je to pečení velikonočního beránka. Starou hliněnou formu jsem zdělila po mamince a každý rok v tomto období jich pečů několik. Někdy vyzkouším nové recepty, někdy se vrátím k mým oblíbeným. Pro vás jsem vybrala velmi jednoduchý recept, který milují mé děti a ráda se s vámi o něj podělím.

Šlehačkové těsto: 125 g moučkového cukru, vanilkový cukr

250 g hladké mouky

250ml smetany ke šlehání

3 celá vejce, prášek do pečiva

60 g změkklého másla

Čokoláda Margot – nastroumat



Nejdříve si v míse vymícháme máslo, práškový a vanilkový cukr do pěny. Pak postupně vmícháme celá vejce, vlijeme smetanu ke šlehání, vymícháme. Mouku a prášek do pečiva, přesejeme a zamícháme. Nakonec nastrouháme čokoládu Margot. Vše vlijeme do vymazané formy.



Troubu si nahřejeme na 180 stupňů. Beránka pečeme asi 50 minut. Po 50 minutách troubu vypnu a beránka v ní nechám pozvolna vychladnout.



Určitě se povede i vám. Přeji krásné Velikonoce. I když nebudou obdobím vzájemného potkávání, prožijte je radostně v kruhu rodiny. Hodně zdravíčka.

Recept na velikonoční nádivku s kopřivami krok za krokem

- 1) Na recept si připravíme maso : 1/2 kg uzených žeber, 20 dkg uzeného královského bůčku, 20 dkg vepřové rolované plece. Dále budeme potřebovat: 7 rohlíků, 1/2 l polotučného mléka, 5 vajec, 25 g másla, 1 hrst čerstvých kopřiv, 1 lžíci čerstvé petrželky, muškátový oříšek, mletý pepř a sůl podle chuti.

Nejdříve uvaříme uzená žebra, potřebujeme na to asi 2 hodiny varu, aby maso odpadávalo od kosti. Uvaříme také uzený bůček a rolovanou plec (stačí vařit 1 hodinu). Maso z kostí obereme a společně s ostatním masem nakrájíme na kousky.



- 2) Rohlíky nakrájíme na kolečka nebo kostičky a zvlhčíme je vlažným mlékem.



- 3) Vaječné žloutky oddělíme od bílků. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh.



4) Zelené bylinky (kopřiva, petrželka) opláchneme, necháme okapat a nasekáme.



5) Rohlíky rozmačkáme téměř na kaši, přidáme žloutky a koření. Podle chuti použijeme sůl, pepř a špetku muškátového oříšku.

Pozor, uzené maso bývá dost slané, proto raději se solí šetříme. Směs na velikonoční nádivku pořádně promícháme, přidáme i kousek rozpuštěného másla.



6) Přisypeme nakrájené maso a znovu promícháme.



7) Nakonec přidáme bílkový sníh, který zlehka vmícháme nadzvedáváním vařečky, aby směs zůstala nadýchaná.



8) Zapékací formu vymažeme máslem a velikonoční nádivku do ní rovnoměrně rozprostřeme.



9) Velikonoční nádivku pečeme 30 - 40 minut na 180 °C.

10) Upečenou velikonoční nádivku s mladými kopřivami nakrájíme a podáváme. Na talíři můžeme dozdobit zelenými bylinkami.



Velikonoční Jidáše



Na těsto

- 500 g hladké mouky
- 80 g cukru krupice
- 25 g droždí
- 4 g soli
- 70 g másla (pokojové teploty)
- 2 žloutky
- 300 ml smetany na vaření
- špetka strouhaného muškátového květu
- kůra ze 1/4 citronu

Na potření

- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce másla



Postup:

1. Vidličkou v misce rozmačkejte droždí se lžičkou cukru a rozmíchejte na kaši. Přimíchejte lžící hladké mouky, zalijte **100 ml vlažné smetany na vaření** a chvíli počkejte, než vzejde **kvásek**.
2. Mezitím si ve větší míse odměřte všechny zbylé suroviny. Doporučujeme použít žloutky a máslo, které budou mít pokojovou teplotu. Kynutí usnadníte, když použijete zbytek vlažné smetany. Do této směsi pak přidejte kvásek a **vše promíchejte a zpracujte v těsto** – správnou konzistenci poznáte tak, že bude hebké, hezky vcelku a nebude lepit. Poté jej hněťte alespoň 5 minut, ideálně i déle, dokud nebude hladké a pružné.
3. Jakmile bude mít těsto správnou konzistenci, vytvarujte z něj kouli, kterou odložte do větší mísy, přikryjte potravinářskou fólií a **nechte kynout zhruba hodinu**, než nabude dvojnásobně na objemu. Těsto vyklopte z mísy, znova prohněťte a vzduch z něj vyžeňte. Poté ho rozdělte na čtvrtiny, z těch ještě na osminy, a nakonec na **24 stejně velkých dílů**.
4. Z každého z těchto dílů vyválejte váleček, který bude tenký asi jako váš malíček a **dlouhý cca 25 cm**. Takto připravené těsto smotejte do uzlíků a pokládejte na plech, který si předtím vyložte pečicím papírem – všechny dílky by měly **vyjít na dva plechy**.
5. Jakmile budete hotovi, potřete smotané uzlíky rozšlehaným vajíčkem se 2 lžícemi vody a nechte ještě alespoň 20 minut vykynout na plechu. Mezitím předehřejte **troubu na 190 °C**.
6. Vykynuté uzlíky ještě jednou potřete rozšlehaným vajíčkem s vodou a vložte do trouby. Pečte 15 minut, než se zpevní, zezlátnou a dvojnásobně nabudou. Aby správně naskočily, je třeba **péct plech po plechu zvlášť**.
7. V mikrovlnce nebo na sporáku si **ohřejte med, aby byl horký**. Poté do něj vhodte na kostičky nakrájené máslo a míchejte, dokud se v medu nerozpustí. Upečené jidáše po vytažení z trouby touto směsí potřete a nechte vychladnout na plechu, případně je přesuňte na mřížku. Jidáše jsou hotové, a my Vám přejeme dobrou chuť.

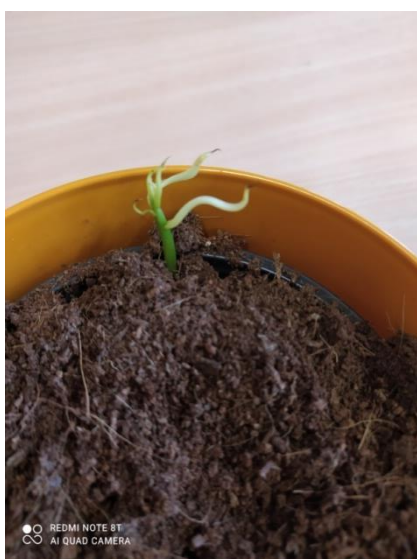
Aktuality z naší třídy



Co se děje ve školičce, když tam teď nemůžeme být spolu? Pamatujete si na náš pokus s mangem? Jak jsme spolu byli na tureckém tržišti a Šehrezáda nám tam koupila mango, které jsme ochutnávali?



Z manga nám přece zbyla pecka, kterou jsme zasadili. A podívejte se! Z našeho semena se klube rostlinka. Paní učitelka si ji vzala domů, aby ji mohla zalévat, zpívat jí,... No prostě o ni bude pečovat do té doby, než se zase všichni sejdem v naší školičce.



Jak nám rostou agamky?



Gruinka



Tlamka



Nikolka



Odkaz na video z agamkami - <https://www.youtube.com/watch?v=-lqKrCFAOs4>