

ŽLUTÉ ÚTERÝ

Hurá, máme tu žluté úterý, tak rychle něco žlutého na sebe, at' se můžeme pustit do hraní.

Já mám

a co máš ty?



Hádanka:

Malý zobáček,

žlutá peříčka.

Právě se vylíhlo

z bílého vajíčka.

Co je to?

Sem nakresli:

Hra: „Na žluté zobáčky“

Budete potřebovat kolíček jako zobáček, nějaké dobroty jako drobky (gumové bonbonky, kousky chleba) a misky. V rytmu říkanky pak můžete přemisťovat kolíčkem drobky do misek.

Říkanka ke hře:

Kuřátko zobky

na stole drobky.

Zobky zob, zobky zob

ještě chvilku hopy, hop.

(já si také zkusila – mrkn na video)

ŽLUTÉ KUŘÁTKO

ZOBÁČKEM ŤUKÁ,

(dřep, prstem ťukáme do podlahy)

SKOŘÁPKA PRASKNE,

(z dřepu do stoje)

CHVÍLI SE NAČEKÁ,

(stoj, otáčíme se ze strany na stranu)

NEŽ CHMÝŘÍ ZASCHNE.

(stoj, otáčíme se ze strany na stranu)

MÁMA HO ZAHŘÍVÁ,

(stoj, vytleskáváme)

ABY MĚL SÍLU,

(stoj, ukazujeme svaly na rukou)

POD KŘÍDLEM HLAVIČKOU,

(stoj, ukazujeme na hlavu)

VYHLEDÁ ŠKVÍRU.

(stoj, spojíme ukazováček s palcem)

KRÁSNÝ TO TVOREČEK,

(stoj, vytleskáváme)

ŽLUTÝ JAK POUPÁTKO,

(stoj, vytleskáváme)

Z VEJCE SE VYLÍHLO

(z dřepu do stoje)

MAMINCE KUŘÁTKO.

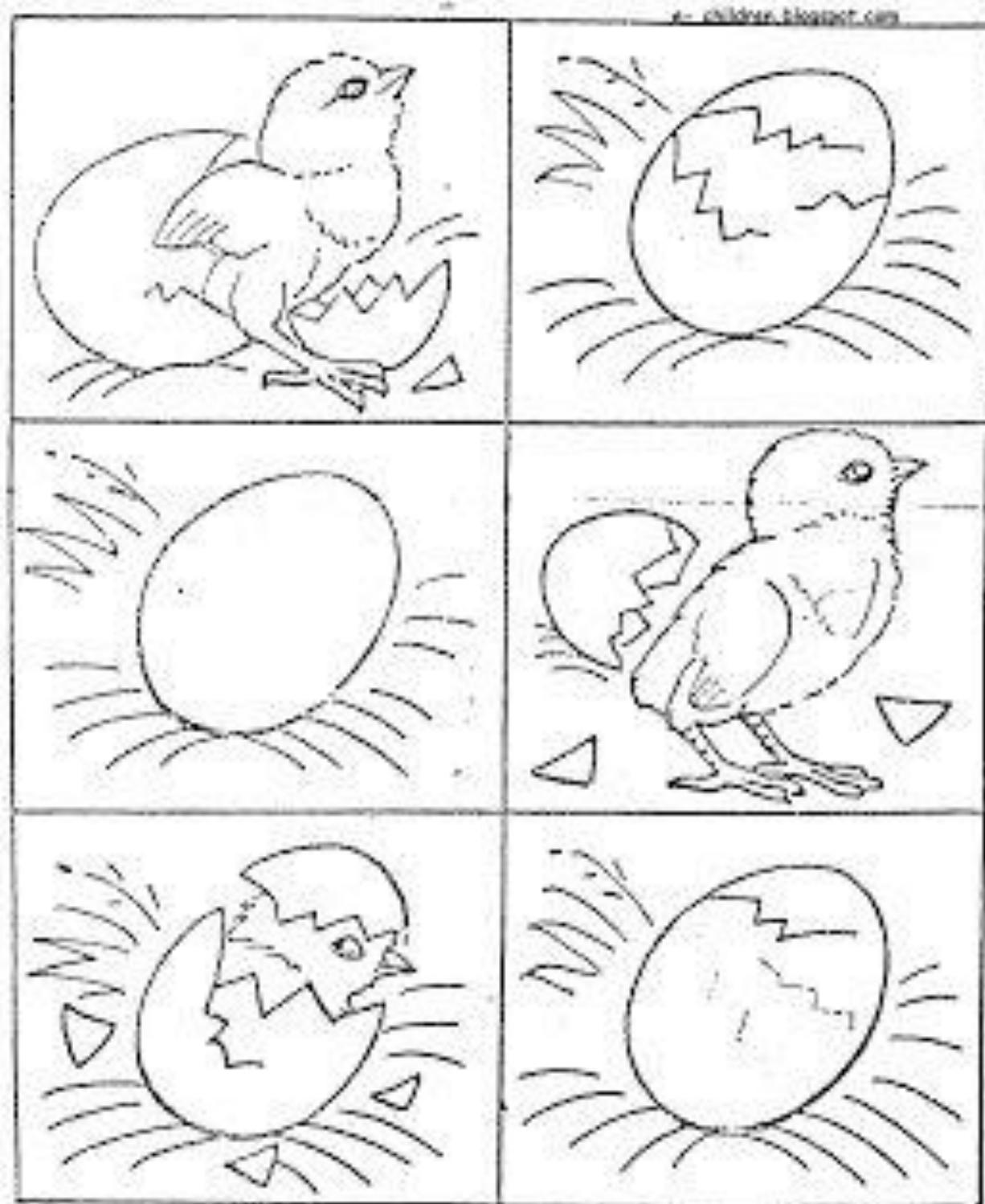
(zvedneme ruce nahoru)



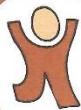
Zkuste si zacvičit!

Jak se z vajíčka vyklube kuřátko – umíš obrázky srovnat podle časové posloupnosti?

Obrázky rozstříhej a nalep ve správném pořadí. Zkus podle obrázků vyprávět, jak se kuřátko narodilo.

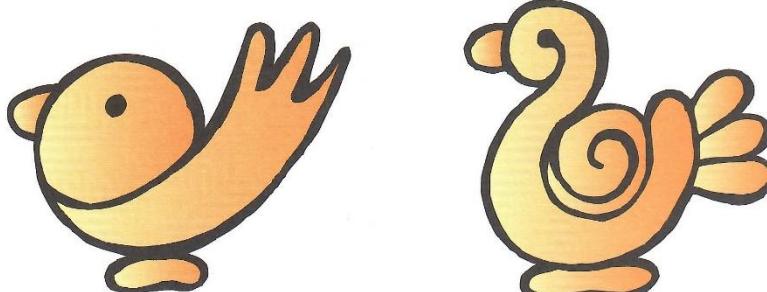
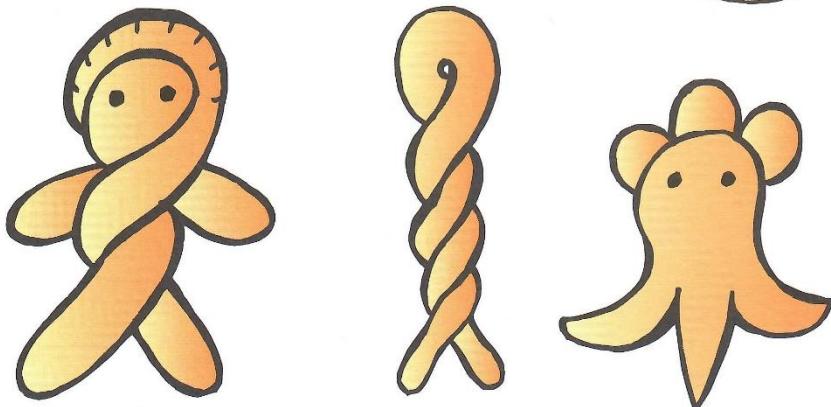
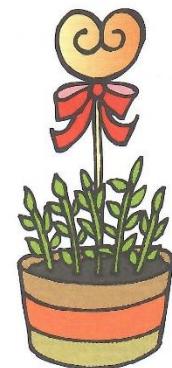


K velikonocům patří také pečení, tak hurá do něj! Třeba vznikne i kuřátko.



Hurá, děti,
jaro už je tady!
Z těsta si dnes upletejme
kačenky a hady.

Pomoz dospělému zadělat těsto.
Z vykynutého těsta dělej tenké válečky
a stáčej je do různých tvarů (viz obrázek).
Snaž se, aby válečky byly stejnoměrné.



Recept:

Z 2,5 dcl vlažného mléka, trochy cukru a půl kostky drozdí zaděláme kvásek.
Pak přidáme 150 g změklého másla, 2 žloutky, 2 lžíce medu, 1 vanilkový cukr, citronovou kůru,
půl lžičky soli a 500 g polohrubé mouky.

Zaděláme těsto a necháme vykynout (je dobré těsto převálet). Pokud je těsto řidší, přidáme trochu
mouky, aby se nelepilo na vál. Z vykynutého těsta tvoříme válečky, které stáčíme do tvarů ptáčků,
kačenek... Na oči můžeme použít nové koření nebo celý pepř. Potřebeme vejcem a pečeme. Hotové
můžeme sníst, nebo vytvořit zápich do květináče. Ptáčka napíchneme na špejli, ozdobíme mašličkou.
Zastrčíme do raženky (bulky) a kolem ještě zapícháme buxus, myrtu apod. Můžeme také stočit srdíčko.
Máme tak námět na dárek pro maminku.

A JEŠTĚ JEDNO VELIKONOČNÍ PEČENÍ – POKUS O MALOVANÉ ČTNÍ

AHOJ !

Tak tu máme zase



. A k těmto svátkům jara patří



a



Naše  je sice zavřená, ale vy si můžete s  na školku zahrát.

Společně můžete  , vyzdobit si  velikonočně.

Také můžeš  pomáhat v



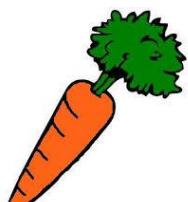
Kromě



si můžete upéct



Budete potřebovat



a ještě další suroviny. Vše smíchej v



, nelej do



a upeč.

Recept pro maminky

MRKVOVÝ DORT

NA TĚSTO:

2 vejce
150 g moučkového cukru
150 ml oleje
1 lžička skořice
šťáva z 1/2 pomeranče
150 g pol. mouky
1 kypřící prášek
špetka soli
170 g strouhané mrkve
200 g strouhaných vlašských ořechů

KRÉM:

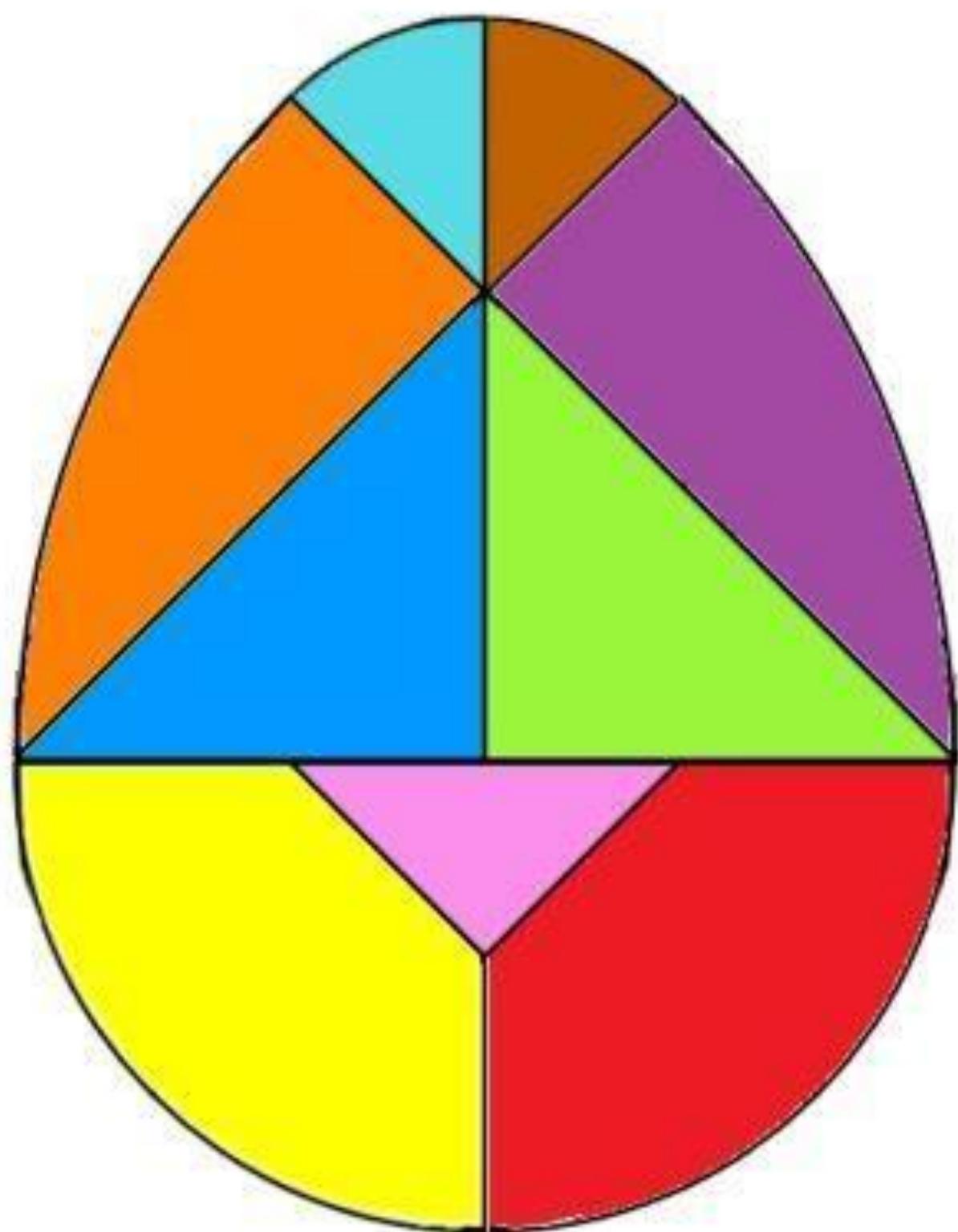
zakysaná smetana
bílý jogurt
moučkový cukr
vanilkový cukr citronový
šťáva z ½ pomeranče

Vejce, cukr, olej šleháme, postupně přidáváme ostatní suroviny, nakonec vmícháme mrkev a ořechy. Dáme do vymazané formy. Pečeme při 160 C asi 40 minut. Po vystydnutí potřeme lehkým krémem a ozdobíme podle sebe.

DOBROU CHUŤ!



Velikonoční kraslice – vajíčko rozstříhej podle barev a čar – potom můžeš skládat
(tangram)



C

3

Vyprávěj, co je na obrázku. Slova pod obrázkem ti napovídí.



VELIKONOCE

VEJCE

TÁCEK

KLUCI

LUCKA

ALICE

CULÍ SE

ULICE

COPY

LÍMEC

NOHAVICE

KECKY

MICKA

OKENICE

ZÁCLONA

POPELNICE

PTÁCI