






TÉMA TÝDNE 6. - 9. 4. 2020

VELIKONOCE

Výzva týdne: připrav si oblečení a oblékni se úplně sám/sama

PONDĚLÍ

<p>1. TVOŘENÍ</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Tiskátka z brambor – kraslice• Kraslice z těstovin 
<p>2. POKUS</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Schovaný obrázek Video návod zde: https://www.facebook.com/groups/246214902505779/permalink/896040037523259/ 
<p>3. ÚKOL</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Co jsou to Velikonoce? Co se ten den dělá? A proč je vlastně slavíme? Povídej (můžeš k tomu využít obrázky v příloze)• Pečení Velikonočních Jidášů (recept v příloze)• Sluchová hádanka – připravíme několik předmětů, co vydávají nějaký zvuk (hud.nástroj, klíče, igelit.pytlík, nůžky...). Nejprve si dítě zakryje/zaváže oči. Poznává zvuky jednotlivých předmětů. Poté co pozná všechny zvuky, bude hádat místo, odkud se zvuk ozývá – ukáže prstem směr.• Pracovní list – počítání pro předškoláky, grafomotorický list (viz příloha)

4. MONTESSORI



- Hledání předmětu podle tvaru
- Třídění 2 žvlů – VODA x ZEMĚ



5. BÁSEŇ



- Báseň – Pomlázka (viz příloha)



Kraslice - tisk bramborovými tiskátky

Pomůcky: brambory, nožik na vyřiznutí tvarů, temperry, štětec (pokud budeme natírat) nebo placatou nádobu na barvu (pokud budeme razítko namáčet), čtvrtka nebo papír

Postup: Nejprve si vytvoříme tiskátka z brambor – rozpůlíme bramboru a vyřežeme do ní různé tvary „drážky“. Můžeme udělat dírky – vznikne kropenaté vajíčko. Vyřznout můžeme jakýkoliv tvar, kterým chceme ozdobit kraslice.

Poté namáčíme/natíráme tiskátko barvou a otiskujeme na papír.



Kraslice – zdobení těstovinami

Pomůcky: barevné čtvrtky/papíry, těstoviny různých tvarů, tempery, štětec, podložka (staré noviny) k natírání těstovin



Velikonoce



Velikonoční Jidáše – recept

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

Na potření:

- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce másla



Postup:

1. Droždí a lžičku cukru společně v menší misce rozmačkejte vidličkou a pak rozmíchejte na kaši. Zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžící mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10-15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.
2. Všechny ostatní suroviny odměřte do mísy. Máslo i žloutky by měly mít pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlažný, usnadníte tím kynutí. Přilijte kvásek a promíchejte a zpracujte dohromady na hebké, vcelku nelepivé těsto. Potom hněťte aspoň 5-10 minut, až bude těsto hladké a pružné jako plastelína. Tyto činnosti se pochopitelně nejlépe konají kuchyňským robotem s hnětacím vybavením.
3. Propracované těsto zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte folií a nechte zhruba hodinu kynout, až nabude dvojnásobného objemu. Poté těsto vyklopte, prohněťte, vyžehňte z něj vzduch a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků.

4. Z každého dílu vyválejte váleček dlouhý kolem 20-25 cm a tenký jako malíček. Stočte do uzlíků a kladte na plech vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy.
5. Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným s 2 lžícemi vody a nechte ještě 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím předehřejte na 190 stupňů.
6. Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, až podstatně nabudou, zezlátnou a zpevní. Doporučujeme péct jen jeden plech, nikoli dva najednou. V opačném případě po 10 minutách otočte plechy, prohodte dolní s horním a přidejte 1-2 minuty pečení navíc.
7. Med ohřejte, až bude horký. Odstavte, vhodte do něj máslo nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vznikne hustá medová omáčka, kterou pak potřete upečené jidášky ihned po vyndání z trouby. Potřené pečivo nechte chvíli chladnout na plechu, pak ale přesuňte na mřížku. Zkuste vydržet, až jidášky vychladnou zcela.

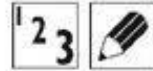
A takhle jsme pekli Jidáše ve ŠkaTULce ☺



Pracovní list

Počítej – kolik je vajíček/kuřátek? Čeho je více a čeho méně? (nejtěžší varianta – kolik vajíček nebo kuřátek chybí, aby jich bylo stejně?)

Werkblad - te weinig

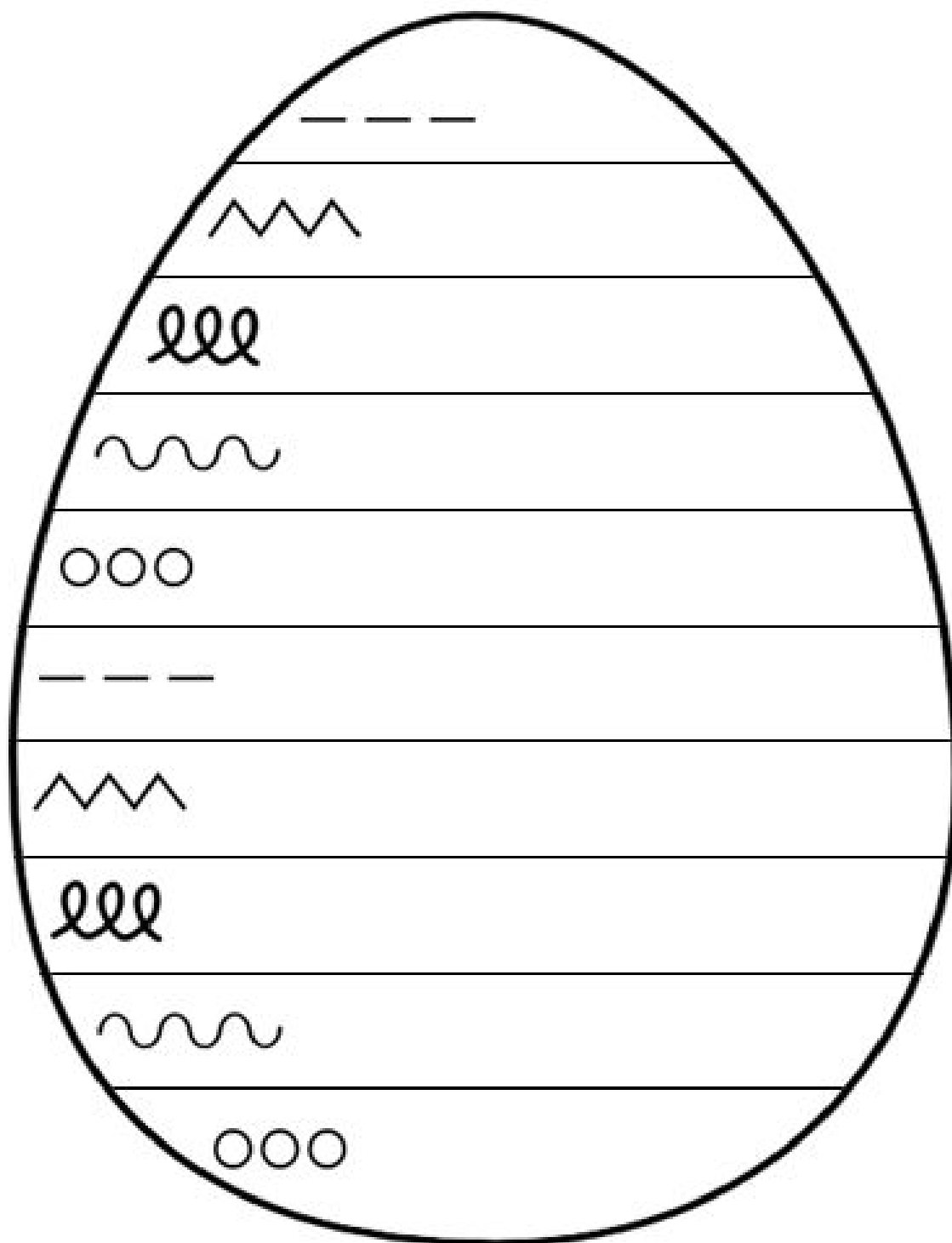


Waar zijn te weinig eieren voor het aantal kuikens? Zet een kruisje.

 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Grafomotorický list

Ime:



Montessori

Hledání předmětu podle tvaru



Pomůcky: předměty různých tvarů, víko od krabice/jiný karton/čtvrťka, nádoba na předměty, tužka na obkreslení, černý fix na obtažení

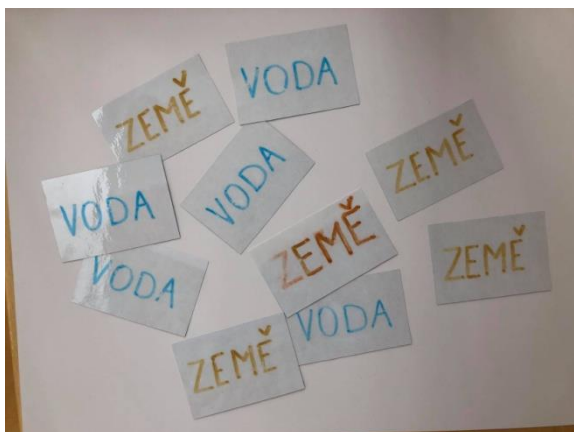


Třídění – VODA x ZEMĚ



Pomůcky: tác, košík/miska na kartičky, nádoba s hlínou, nádoba s vodou, 2 cedulky s nápisem „VODA“ a „ZEMĚ“

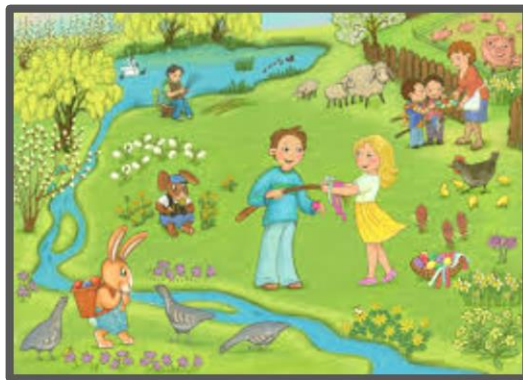
Postup: Vytiskneme kartičky s obrázky z přílohy – zezadu je označíme příslušným názvem skupiny. Připravíme nádoby s vodou a zemí. Dítě třídí – pokládá kartičky vedle nádobek. Otočením kartičky si může zkontrolovat případné chyby.





Básnička – pomlázka

Upletl jsem pomlázku,
je hezčí než z obrázku,
všechny holky, které znám,
navštívím a vymrskám,
než mi dají vajíčko,
vyplatím je maličko.



Zdroje:

Tvoření – kraslice z brambor – <https://cz.pinterest.com/pin/388154061627144853/>

Tvoření – kraslice z těstovin - <https://cz.pinterest.com/pin/560346378635732931/>

Pokus - <https://www.facebook.com/groups/246214902505779/permalink/896040037523259/>

Pracovní listy - <https://cz.pinterest.com/pin/319614904786157495/>

[https://cz.pinterest.com/search/pins/?rs=ac&len=2&q=werkblad%20kuiken&eq=werkblad%20kuik&etslf=3161&term_meta\[\]=werkblad%7Cautocomplete%7C0&term_meta\[\]=kuiken%7Cautocomplete%7C0](https://cz.pinterest.com/search/pins/?rs=ac&len=2&q=werkblad%20kuiken&eq=werkblad%20kuik&etslf=3161&term_meta[]=werkblad%7Cautocomplete%7C0&term_meta[]=kuiken%7Cautocomplete%7C0)

Recept – Velikonoční Jidáše - <https://www.kucharkaprodceru.cz/velikonocni-jidase-recept/>

Montessori – hledání předmětů podle tvaru -

https://www.facebook.com/groups/1032900460089566/?ref=br_tf&epa=SEARCH_BOX

- Třídění – VODA x ZEMĚ – vlastní portfolio MŠ ŠkaTULka

Báseň - Pomlázka - <https://cz.pinterest.com/pin/744712488355955965/>

- Obrázky Google