




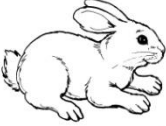


TÉMA TÝDNE 8. 6. - 12. 6. 2020

POVOLÁNÍ

Výzva týdne: Překvap maminku, nebo tatínka – vyber si jakoukoliv domácí práci (zametání, utírání stolu, vyndávání myčky...), kterou budeš dělat celý týden

<p>1. TVOŘENÍ/ OMALOVÁNKA</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Pomůcky: čtvrtka A4, tužka, lepidlo, mouka, mák, strouhanka, kmín...)• Na papírovou čtvrtku/papír si obkreslete kolečka, tužkou rozdělte na čtvrtiny, poté natřete lepidlem a můžete začít zdobit dle fantazie 
<p>2. POKUS/ HRA</p> 	<p>Dort za studena Ingredience: 3 kelímky zakysaná smetana 4 lžíce medu 1 balíček dětských piškotů 1 kelímek polotučný tvaroh 500g čerstvé jahody (nebo dle chuti jiné ovoce)</p> <p>Postup: příloha viz 1.</p>
<p>3. ÚKOL/ LOGO</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Čtení příběhu – Jak Martínek pomáhal? (příloha viz. 2.)• Společné rozebírání příběhu: <p>„Proč se Martínek zlobil, že má Vítek špinavé ruce?“</p> <p>„Co se může stát, když se nemyjeme?“</p> <p>„Můžeme, když jsme sami doma, zapínat domácí spotřebiče?“ (Sporák, peč. troubu.)</p> <p>„Co by se mohlo stát?“</p> <p>„Jak můžeme mamince doma pomáhat?“</p>

<p>4. MONTESSORI</p> 	<p>Co budu potřebovat:</p> <p>Bílou čtvrtku (formát A4) Obyčejnou tužku Tubové lepidlo Nůžky Kolíčky (alespoň 8 kusů) Letáky s jídlem</p> <p>Viz. Příloha 3.</p>
<p>5. BÁSEŇ/ PÍSEŇ/ POHÁDKA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Píseň: Pekař peče housky (viz. Příloha 4.) • Báseň: Tluču, tluču mák (viz. Příloha 5.)

Příloha: 1.

Postup přípravy

Do větší mísy vyklopíme zakysané smetany a přidáme polotučný tvaroh. Smetanu s tvarohem promícháme a přidáme med podle chuti. Kdo má rád, přidá i trochu vanilkového cukru. Lépe však dort ovoní vydlabaný vanilkový lusk. Smetanovo-tvarohový krém dobře promícháme.

Jahody opláchneme pod tekoucí vodou a odstraníme zelené stopky. Jahody nakrájíme na plátky.

Začneme s přípravou dortu. Celé dno kulaté dortové formy s odnímatelným okrajem vyložíme piškoty. Piškoty pokryjeme vrstvou krému a stěrkou uhladíme. Na krém poklademe plátky jahod. Na řadu přijde opět vrstva piškotů a vrstva krému. Máme-li vyšší formu, můžeme udělat i třetí vrstvu, v tom případě krémem v jednotlivých vrstvách trochu šetríme, ale i tak je ho dost. Piškotový dort s jahodami dozdobíme plátky jahod, jedlými kvítky a uložíme na noc do lednice, aby pořádně ztuhl.



Příloha: 2

Jak Martínek pomáhal

Martínkův tatínek je strojuvůdce. Řídí lokomotivy a lokomotivy táhnou dlouhé vlaky vozů. Když tatínek odchází do práce, prosí ho Martínek: „Vezmi mě s sebou na nádraží.“

„Až někdy jindy,“ slibuje tatínek, „dneska to nejde. Pomoz doma mamince, podívej, co má práce.“

Dědeček s maminkou odešli do města a Martínek zůstal doma sám. Přemýšlí, jak by mamince pomohl, než se vrátí z města. Jde do kůlny a naloží plný koš dříví. To bude maminka ráda! Nebude musit pro dříví do kůlny. Když je koš plný, chce jej Martínek odnést, ale koš je těžký přetěžký.

„Martínku, co děláš? volá u plotu Vítek.

„Pracuju,“ říká Martínek, „pojd' mi pomoci.“

„Už jdu,“ volá Vítek a jde.

Zvedají koš, ale uzvednou nemohou.

„Ach ten je těžký,“ nařiká Martínek, „a já chtěl mamince pomoci.“

„Můžeš pomáhat jinak,“ rozvažuje Vítek.

„A jak?“ zeptá se Martínek.

„Nu,“ myslí Vítek, „nu třeba, třeba v kuchyni.“

„Aha,“ povídá Martínek, „něco uvařit.“

„Uvařit nebo upéct,“ říká Vítek.

„Upečeme mamince dort,“ olizuje se Martínek

„To bychom mohli,“ olízne se Vítek.

A už běží do kuchyně.

„Upečeme, ale jak začít,“ rozhlíží se Martínek ve spíži.

„Do dortu se dávají vajíčka a míchají se,“ vykládá Vítek.

„Jedno vajíčko stačí,“ rozhodne Martínek a vezme vajíčko z přihrádky a hledá mísu.

Pak ťukne vajíčkem o kraj mísy, jak to viděl u maminky, a – jemináčku, bílek vyskočí se

žloutkem rovnou na podlahu!

„Ty jsi nešika!“ vyhrkne Vítek.

Martínek položí mísu na židli.

„Tak to zkus ty, když to umíš.“

Vítek přinese nové vajíčko, ťukne o kraj mísy, ťukne ještě jednou a už je bílek i se žloutkem v míse.

„Máš v tom skořápky,“ mračí se Martínek.

„To nevadí.“ říká Vítek, „hlavně že je vajíčko v míse. Skořápky se vyberou,“ a sahá do mísy a vybírá střípky skořápky.

„Máš špinavé prsty,“ mračí se Martínek, „umažeš celou mísu.“

„To nevadí,“ říká Vítek, „mám prsty jen trochu špinavé.“

„Jéje, kdepak trochu,“ směje se Martínek, „máš prsty špinavé jako – jako“ a neví jak dál.

„Tak já tam skořápky nechám,“ umračuje se teď zase Vítek a chce jít domů.

„Počkej,“ volá ze ním Martínek, „pojď ještě vařit.“

Vítek se pomalu vrací.

„Myslím,“ povídá Martínek, „že bychom měli dát do mísy cukr.“

Vítek kývá hlavou: „Přines cukr.“

Martínek přinese cukřenku a ptá se: „Kolik kostek cukru mám dát do mísy?“

„Jé,“ směje se Vítek, „do dortu se dává takový jiný cukr, víš, jiný – jako písek.“

„To nevadí,“ říká Martínek, „však se kostky rozpustí,“ a hodí do mísy několik kostek cukru.

„A teď musíme míchat,“ povídá Vítek, „přines něco na míchání.“

Martínek přinese lžici a míchají, ale kostky cukru se nechtějí rozpustit.

„Třeba je ten cukr špatný,“ řekne Vítek a vytáhne z mísy kostku cukru a ochutná ji.

Martínek také vytáhne kostku cukru z mísy a také ji ochutná.

„Cukr je dobrý,“ řekne Vítek.

A tak ochutnávají a ochutnávají, až v míse nezbude ani kostka cukru. Prsty se jim lepí, ústa se jim lepí a pod nosem mají žluté vousky od vajíčka. Maminka přijde do kuchyně a diví se, jak jsou pomalovaní.

„Co to děláte?“

„Děláme ti, maminko, dort,“ pomalu říká Martínek.

„To mám pěkné pomocníky,“ povídá maminka, „dělají mi dort, ale snědí jej sami.“

Bibliografická citace:

PETIŠKA, Eduard. *Martínkova čítanka*. Praha : Albatros, 1971. ISBN 13-773-71.

Příloha: 3

Které potraviny ve velkém množství nám kazí zoubky?

- Vystřihnu si větší kruh, uprostřed ho tužkou rozdělím na polovinu
- Na jednu polovinu nakreslím jeden bílý zub a na druhou polovinu nakreslím zub s kazy
- Vezmu si letáky s jídlem, které nám chodí do poštovní schránky a vyberu si potraviny, které jsou pro naše zoubky ve velkém množství škodlivé a které naopak ne (poté si je také vystřihnu)
- Připravím si kolíčky a na každý z nich nalepím jeden obrázek
- Když to mám hotové, tak můžu začít umisťovat kolíčky s obrázky tam, kam patří



Příloha: 4.

Pekař

Klidně *B. Viskupová*

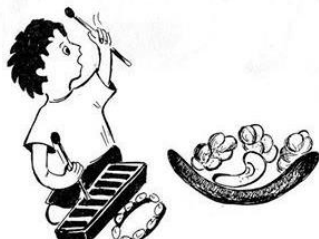
1. Pe - kař pe - če hou - sky, u - ždí - bu - je kou - sky,
2. Ne - u - ždí - buj kou - sky, bu - dou ma - lé hou - sky,
pe - ka - řka mu po - má - há, u - ždí - bu - jou o - ba dva.
když to pe - kař u - dě - lá, je to vel - ká o - stu - da.

Doprovod

Metal

Zv. 5.

- | | |
|--|--|
| 1. sloka Pekař peče
housky,
uždibuje kousky,
pekařka mu pomáhá,
uždibují oba dva. | Tleskání - osminové hodnoty,
tleskání ve vzpažení,
opakovat předcházející,
ruce v bok, podřepy s otáčením trupu vpravo, vlevo,
střídané pleskání pravou - levou do steh. |
| 2. sloka Neuždibuj
kousky,
budou malé housky,
když to pekař udělá,
je to velká ostuda. | Děti točí spojený kruh,
dřep,
opakovat předcházející,
ruce v bok, podřepy s otáčením trupu vpravo, vlevo,
tleskání skluzem a na poslední slabiku vzpažit. |



Příloha: 5.

TLUČU, TLUČU MÁK

Tluču, tluču mák, ale nevím jak. Povězte

mi, panímámo, jak se tluče mák? Aj tak

tak, aj tak tak, tak se tluče mák. Na ty

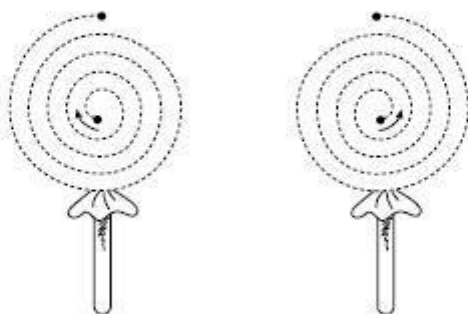
dobré koláče, které máma upeče.

(Sevřenými pěstmi D narážíme na sebe.)

GRAFOMOTORICKÝ LIST

LÍZÁTKA

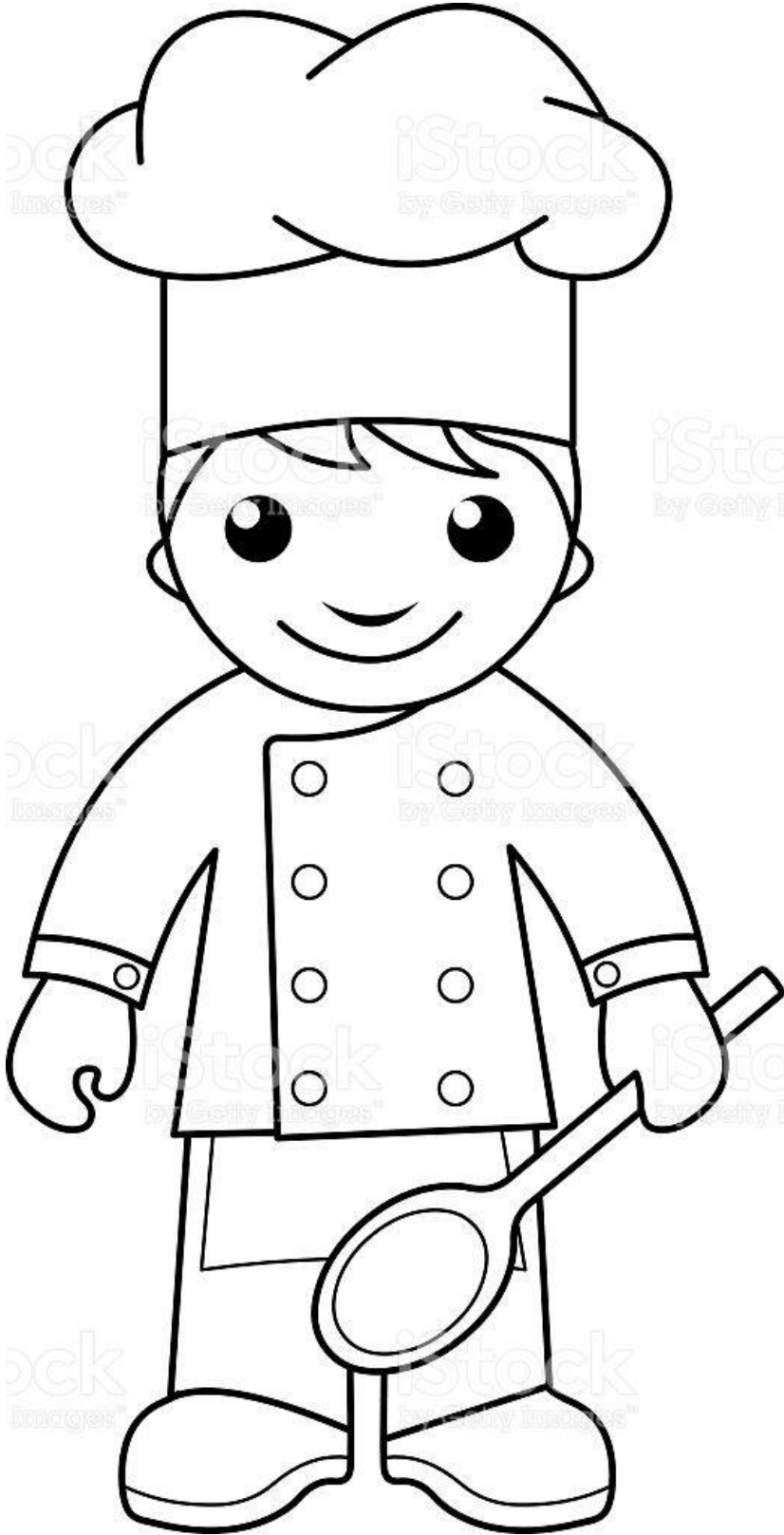
Vezmi si pastelky a obtáhni lízátka několikrát různými barvami.



KuliFerda

6

OMALOVÁNKA



Zdroj:

https://wiki.rvp.cz/Kabinet/Ucebni_texty/Ríkanky/Básničky_o_řemeslech

https://cz.pinterest.com/pin/420523683959501278/?nic_v1=1a%2FsbeNwTkb0hDoJ81ccpdY5J0Ze3Q9ryTv8Hu2U3UWNSShgD2B%2B6EA86wT9FqUCgb

<https://www.mimibazar.cz/recept/13413/dort-za-studena-vyborny-a-rychly>