



## ZPRAVODAJ

**Listopad 2023**

**Motto:** „Školka jako místo společného růstu a setkávání“

**Naše vize:** „Spokojený rodič a dítě připravené do další životní etapy“

O čem si budeme s dětmi povídat, co nás čeká?

### Procházka zimní krajinou

V měsíci listopadu nás čeká téma:

Práce dospělých  
Pomoc zvířátkům

Budeme si povídat o povolání rodičů a tom, s jakými profesemi se můžeme ještě setkat.

- S dětmi si uvaříme zdravé mlsání.
- Užijeme si vánoční focení.
- Budeme si povídat o zvířátkách a o jejich ochraně a pomoci pro ně.
- Připravíme si zahrádku na zimu
- Popovídáme si o dušičkách – proč zesnulým zapalujeme svíčky, jak na ně vzpomínáme.

### Akce na tento měsíc

#### 8. 11. 2023 – Vánoční focení

**Plavání** – každé úterý pavilon B (Městské lázně), každý čtvrtek pavilon A (Klíše – lázně).

- 2. 11. 2023 – pavilon A
- 7. 11. 2023 – pavilon B
- 9. 11. 2023 – pavilon A
- 14. 11. 2023 – pavilon B
- 16. 11. 2023 – pavilon A
- 21. 11. 2023 – pavilon B
- 23. 11. 2023 – pavilon A
- 28. 11. 2023 – pavilon B
- 30. 11. 2023 – pavilon A

**Návštěva tělocvičny** ve středu vždy 1x za čtyři týdny každá třída.

### Webové stránky Mateřské školy

Na webových stránkách školy zveřejňujeme veškeré aktuality, dále tam naleznete všechny potřebné údaje o mateřské škole, kalendář akcí, jídelníček na konkrétní týden a další dokumenty, se kterými se můžete seznámit

<https://www.motylek-ms.cz/>



### Facebook a Instagram

Aktivity MŠ Motýlek můžete sledovat i na sociálních sítích, kde budeme průběžně přidávat foto z činností mateřské školy a konkrétních akcích.

### Platba stravného a úplaty:

**14. 11. 2023**

Úhrady stravného a úplaty musí být uhrazeny vždy nejpozději do 15. dne v měsíci a to v případě, že dítě do MŠ v té době nedochází

## Básnička na tento měsíc

Svou tvář nabízí listopad,  
ze stromu každý lístek spad.  
Podzim vši barvou hraje,  
svým listím zbarví kraje.

### LUPÍNEK

Text a hudba:  
Marie Kružíková



1. Já, lu-pí-nek na du-bu, dlou-ho ta-dy ne-bu-du -  
2. Ze ze-le-né na hně-dou, má-me pod-zim před se-bou.  
3. Chys-tá-me se řa-du dní na ta-ne-ček pos-led-ní,  
po-ma-louč-ku u-sy-chám, už jen má-lo ča-su mám.  
Dá lis-to-pad zna-me-ní - spad-ne všech-no lu-pe-ní.  
pak u-leh-nem zna-ve-ní u ko-ře-nů na ze-mi...



## Tvarohové vafle z ovesné mouky s šípkovou marmeládou

### Recept: (na 1 porci)

- 80-100g tvarohu (ve vaničce)
- 30g ovesné mouky (stačí rozmixovat 30g ovesných vloček na mouku)
- cca 20 ml vody (nebo podle potřeby, aby těsto mělo správnou konzistenci)
- olej nebo ghí na vytření vaflovače
- domácí šípková marmeláda

### Postup

- Nejprve rozehrějeme vaflovač.
- Připravíme si šípky, které krátce povaříme s hřebíčkem, vodou a trochou třtinového cukru, poté rozmixujeme a propasírujeme přes síto.

- Ovesnou mouku si připravíme tak, že rozmixujeme porci vloček v mixéru najemno.
- V misce rozmícháme tvaroh, 30g ovesné mouky z vloček a trošku vody na hustší těsto. Těsto by nemělo být řídké, mělo by být hustší konzistence.
- Těsto necháme minimálně 15 minut odstát. Čím déle necháme těsto odpočinout, tím více zhoustne a bude držet pohromadě. Pozor! Konzistence těsta na vafle je jiná než těsta na palačinky! Těsto musí být hustší.
- Vaflovač vytřeme pomocí mašlovačky troškou oleje a tvoříme hromádky polévkovou lžící.
- Vafle pečeme dozlatova, cca 5 minut, podle výkonu vašeho vaflovače.
- Hotové vafle ozdobíme navrch lžičkou marmelády, popřípadě i tvarohem.



Zapojte se s námi do projektu **SKUTEČNĚ ZDRAVÁ ŠKOLA** a podpořte nás svými recepty a nápady.

Těšíme se na spolupráci.