



Mateřská škola  
Motýlek  
Ústí nad Labem  
Keplerova 782/ 26,  
příspěvková organizace



# ZPRAVODAJ

ÚNOR 2024

**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?



- Umožníme prožít zvyky tohoto svátku.
- Společně zažijeme Masopustní rej.
- Na vycházce si užijeme sněhové radovánky – postavíme si sněhuláka, budeme bobovat, jezdit na ježdíkách, zahrajeme si koulovanou.



## Koláče

*Povidlové, tvarohové a makové,  
kynuté koláče kulaté.  
Je to velká pochoutka,  
sní je chlapec i holka.*

## Akce na tento měsíc:

- 9. 2. 2024 - Masopustní průvod  
s krásno-březenskými dětmi**
- 14. 2. 2024 – Masopustní rej**
- 19. 2., 20. 2. – Náslechy v ZŠ Husova**

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

- 6. 2. 2024 – pavilon B
- 8. 2. 2024 – pavilon A
- 13. 2. 2024 – pavilon B
- 15. 2. 2024 – pavilon A
- 20. 2. 2024 – pavilon B
- 22. 2. 2024 – pavilon A
- 27. 2. 2024 – pavilon B



## MÁME TU MASOPUST

Text a hudba:  
Marie Kružiková

1. Má-me tu ma-so-pust, hej, hej, hej! Maš-ka-ry všu-de řá-dí-  
Dnes-ka je ve-li-ký ma-sek rej, dnes-ka se do-vá-dí.  
2. My jsme ta nej-vět-ší stra-šid-la, co ta-dy ko-lem šmej-dí,  
stra-šid-la ne-ma-jí pra-vid-la, řá-dí, tan-čí, rej-dí...



## Celozrnné koblihy

- 2 hrnky celozrnné špaldové mouky
- cca 1 hrnek mléka
- 1 žloutek
- 4 lžíce třtinového cukru
- 50 g másla
- špetka soli
- 1/2 kostky droždí
- džem nebo jiná libovolná náplň dle chuti

*Ze surovin vypracujeme kynuté těsto, Vykynuté těsto rozválejte na pomoučeném vále na plát tenký asi 0,5 – 1 cm a pomocí skleničky či hrnečku z něj vykrajujte kolečka o průměru zhruba 5 centimetrů. Na kolečko vždy pomocí lžičky naneste trochu džemu a druhým kolečkem jej poté přiklopte a důkladně je spojte, okraje je potřeba **umačkat**, aby Vám při pečení náplň nevytekla.*

*Koblihy umístíme s dostatečnými mezerami mezi sebou na plech vyložený pečicím papírem a necháme je ještě asi 15 minut **kynout**. Potom koblihy dáme do vyhřáté trouby péct na zhruba 180 °C a pečeme je asi 15 minut. Po vytažení z trouby je můžeme potřít rozpuštěným máslem a pocukrovat třtinovým moučkovým cukrem.*

**Přejeme dobrou chuť!**

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 průběžně přidáváme foto z činností mateřské školy a z konkrétních akcí.

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

Těšíme se na spolupráci.