



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

ZPRAVODAJ



Květen 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:



V měsíci květnu nás čekají tato témata:

- Cestujeme (dopravní značky, dopravní prostředky)
- Náš stát, naše město
- Znaky léta (počasí, oblečení, příroda)
- Přírodní zdroje (voda, vítr, oheň)
- Vesmír
- Svět kolem nás (jiné kultury a jazyky, světadíly a národnosti)

Akce:

PLAVÁNÍ – pavilon B v úterý a pavilon A ve čtvrtek

2. 5. 2024 Opékání buřtů v ZŠ Husova

14. 5. 2024 Den matek (od 15:30)

16. 5. 2024 vystoupení ke Dni matek v Domově seniorů Krásné Březno

21. 5. 2024 Divadélko Ondřej: indiánské příběhy

27. 5. 2024 ZUŠ Husova koncert na naší školní zahradě

30. 5. 2024 Focení tříd a dětí na tablo

31. 5. 2024 Den dětí

Zápis dětí na školní rok 2024/2025:

13. 5. a 14. 5. 2024

Mami, zavař s námi dobrotu

Malinové muffiny ze špaldové mouky

Suroviny:

-250g špaldové mouky

-70g rozpuštěného másla

-60g třtinového cukru

-200g bílého jogurtu

150g malin (mražené nebo čerstvé)

Postup:

Troubu předehřejte na 180–185 °C a formu na muffiny vložte papírovými košíčky. Ve větší misce smíchejte špaldovou mouku, prášek do pečiva, rozpuštěné máslo, třtinový cukr a jogurt. Pomocí vařečky ze směsi vypracujte hladké těsto. Hotové těsto rozdělte do připravených papírových košíčků. Košíčky naplňte maximálně do $\frac{3}{4}$ a do každého lehce zatlačte lžící rozmrazených malin. Formu s připravenými muffiny vložte do předehřáté trouby a pečte 20–23 minut při 180–185 °C. Upečené muffiny nechte před podáváním alespoň 10 minut vychladnout.

BÁSNIČKA pro maminku

**První pusa,
druhá, třetí,
z mojí dlaně k mámě letí.
Máma ví, že malé děčko
sladkou pusou poví všecko.**



„Přemýšlela jsem, co k svátku
dát. Nevím, co mohla by sis
přát. Pak napadlo mě růže Ti
dát a přání Ti, maminko,
věnovat.“

