



MATEŘSKÁ ŠKOLA
MOTÝLEK
Ústí nad Labem
Keplerova 782/ 26,
příspěvková organizace

ZPRAVODAJ

Motto: „Školka jako místo společného růstu a setkávání“

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



O ČEM SI BUDEME VE ŠKOLCE

POVÍDAT:

- ❄️ Seznámíme se s vánočními tradicemi, které se u nás dodržují
- ❄️ budeme si povídat o postavách Mikuláše, čerta a anděla
- ❄️ společně prožijeme Čertovský rej v maskách
- ❄️ budeme si povídat o Vánocích, seznámíme děti s Betlémem a Ježíškem
- ❄️ poslechneme si a zazpíváme si tradiční vánoční koledy a písně
- ❄️ společně oslavíme Vánoce při akci Vánoční hvězdička

ANDÍLEK

Na bílém obláčku andílek maličký,
prstíčky rozsvítí sněhové
hvězdičky.

Jednu nám posílá i s přáním od
srdce,
ať s láskou prožijeme letošní
Vánoce.



AKCE:

- * **Čertovský rej**
5. 12. 2022
- * **Vánoční jarmark**
7. - 8. 12. 2022
- * **Vánoční hvězdička**
14. 12. 2022
- * **Vánoční posezení
s rodiči**
13. 12. 2022

RECEPT NA MEDOVÉ

KULIČKY

Budeme potřebovat:

Těsto:

500 g hladké mouky

2 vejce

2 lžičky jedlé sody

60 g rozpuštěného másla

4 lžíce medu

200g cukr moučka

Krém:

1 slazené karamelová Salko

250 g změkklého másla

Oloupané mandle



Postup:

1. Ze surovin vypracujeme těsto, které rozválíme a na plechu upečeme na 180 °C.
2. Poté necháme vychladnout a po částech ho rozmixujeme nebo nastrouháme. Trochu odložíme stranou na obalování kuliček.
3. Z karamelového kondenzovaného slazeného mléka a změkklého másla utřeme hladký krém.
4. Poté do krému vmícháme nastrouhané těsto na potřebnou hustotu a necháme 2 hodiny v lednici ztuhnout, aby se kuličky lépe tvořily.
5. Do kuliček se mohou dávat rozinky namočené v rumu nebo oloupané mandle.
6. Nakonec kuličky obalíme v rozmixovaném nebo nastrouhaném těstě.
7. Hotovo!!

PŘEJEME DOBROU

CHUŤ

Líbezná melodie

na nebi andílci pějící,

krásné Vánoce

Vám ze srdce přejí.

Na vločkách nesou přáníčko,

ať v novém roce nechybí láska,

šťěstí i zdravíčko.

