

Základní škola a Mateřská škola Ústí nad Labem, Jitřní 277, příspěvková
organizace

Maláci z Brné

Časopis MŠ

Březen 2025

Vydává:



Mateřská škola Ústí nad Labem – Brná

Sebuzínská 42

Tel: 475 541 175

Mobil: 720 619 239

<http://www.zsamsbrna.cz/>

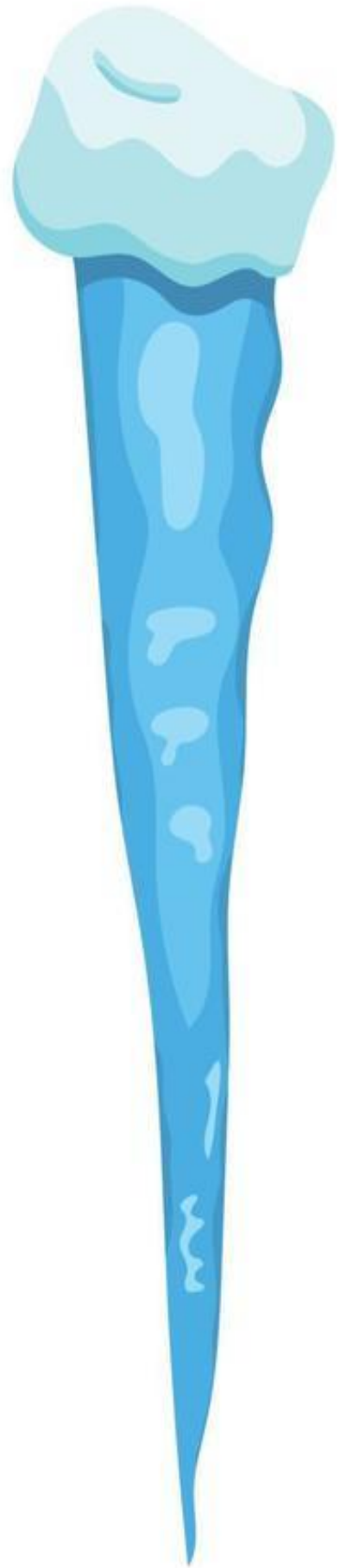
e-mail: msbrna@zsamsbrna.cz

Co se dělo v únoru ?

Život za polárním kruhem











Severní pól

Práce s glóbusem, atlasem nebo mapou.



- Místo, uprostřed oceánu, které je stále pokryté ledem.
- Vůbec nic zde neroste, žádná tráva ani mech.
- Také tu nežijí žádní lidé.
- Nejbližše severnímu pólu žijí Eskymáci, nebo-li Inuité.
- Polární den a polární noc tu trvají půl roku.

- Často se tu objevují polární záře, což jsou nádherné světelné úkazy na obloze.
- Ze zvířat tu žijí především lední medvědi, papuchálci, polární vlci, zajáci a lišky. Také rackové, buňňáci, tuleni a velryby.

Severní pól



Eskymák



papuchálek



iglú



lední medvěd



lumík sibiřský



polární liška



tuleň

Jižní pól

Práce s glóbusem, atlasem nebo mapou.



- Nejstudenější místo na celé zemi. Proč? Protože paprsky Slunce svítí na střed země a nedovedou tak dostatečně ohřát tato místa. (Názorná ukázka s glóbusem a baterkou.)
- Pevná, zmrzlá zem, plná sněhu a ledu.
- Na teplejších částech můžeme najít trávu či mech.
- Žije zde hodně tučňáků, lachtanů nebo mrožů.
- Je zde taková zima, že bydlet by tu nikdo nechtěl. Až na výzkumníky, kteří zkoumají led a polární oblasti. Ale také astronomové, ti zkoumají vzdálený Vesmír.
- Polární den a polární noc tu trvají půl roku.

Jižní pól



lachtan



velryba



kosatka



tučňák



mrož





Objevujeme lidské tělo







1. ZRAK



OČIMA VIDÍME, JAK VYPADAJÍ VĚCI, ZVÍŘATA A LIDÉ KOLEM NÁS.
SLOUŽÍ K ORIENTACI V PROSTORU.

DÍKY ZRAKU POZNÁME:

SVĚTLO



BARVU



VELIKOST A TVAR



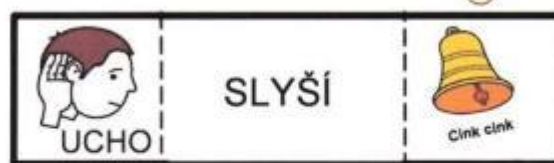
VZDÁLENOST



POHYB



2. SLUCH

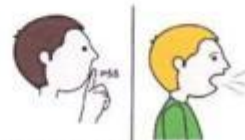


SLUCH JE SMYSL, DÍKY KTERÉMU MŮŽEME SLYŠET RŮZNÉ ZVUKY ZE SVÉHO OKOLÍ.



SLYŠÍME, KDYŽ NĚKDO MLUVÍ.

POZNÁME, JESTLI MLUVÍ NAHLAS NEBO POTICHU.



SLYŠÍME HUDBU.

ROZLIŠÍME HLUBOKÉ, VYSOKÉ, KRÁTKÉ A DLOUHÉ TÓNY.

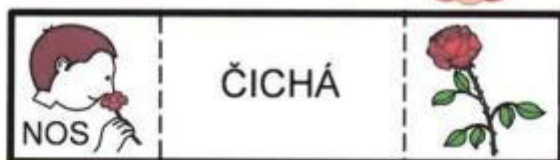


SLYŠÍME ZVUKY PŘÍRODY.

PODLE ZVUKU POZNÁME RŮZNÁ ZVÍŘATA.



4. ČICH



ORGÁNEM ČICHU JE NOS.

NOSEM ROZEZNÁVÁME PLNO RŮZNÝCH VŮNÍ.



PO ČICHU POZNÁME



DÍKY ČICHU CÍTÍME I PACHY.
POZNÁME, KDYŽ NĚCO SMRDÍ.



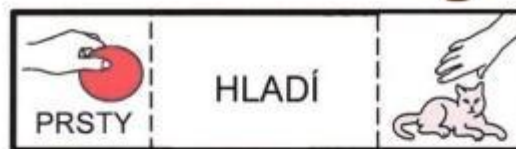
ČICH NÁS VARUJE PŘED KOUŘEM



NEBO ZKAŽENÝMI POTRAVINAMI.



5. HMAT



RUKAMA SE DOTÝKÁME VĚCÍ – HMATÁME.

HMATEM POZNÁME JESTLI JSOU VĚCI NAPŘÍKLAD:



NEJVÍCE TOHO POZNÁME RUKAMA, ALE HMAT SE NACHÁZÍ NA CELÉM TĚLE.

CÍTÍME, KDYŽ SE NÁS NĚKDO DOTÝKÁ, KDYŽ SEDÍME NA MĚKKÉM ČI TVRDÉM, NEBO KDYŽ NÁS NĚCO STUDÍ ČI HŘEJE.



3. CHUŤ



SLADKÉ



SLANÉ



KYSELÉ



HOŘKÉ

SLADKÉ	SLANÉ	KYSELÉ	HOŘKÉ

BYSTRĚ SMYSLY VENKU

NAJDI A NAKRESLI:

NĚCO, CO MÁ TVOU OBLÍBENOU BARVU



NĚCO, CO V PRŮBĚHU ČASU BARVU MĚNÍ

NĚCO, CO TI VONÍ



NĚCO, CO PODLE TEBE PÁCHNE

NĚCO, CO VYDÁVÁ PŘÍJEMNÝ ZVUK



NĚCO, CO VYDÁVÁ NEPŘÍJEMNÝ ZVUK

NĚCO, CO JE HLADKÉ




NĚCO, CO JE DRSNÉ

NĚCO, CO Z PŘÍRODY MŮŽEŠ OCHUTNAT



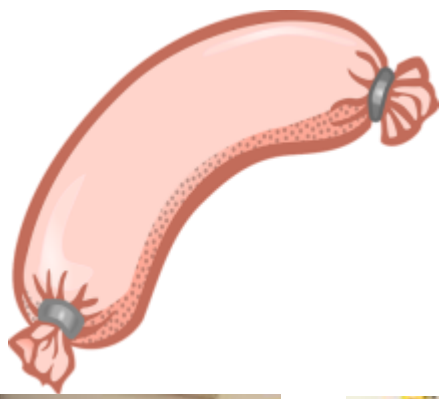
NĚCO, CO NEJDE OCHUTNAT, PROTOŽE JE TO JEDOVATÉ

Nápady pro Aničku 

Masopustní rej

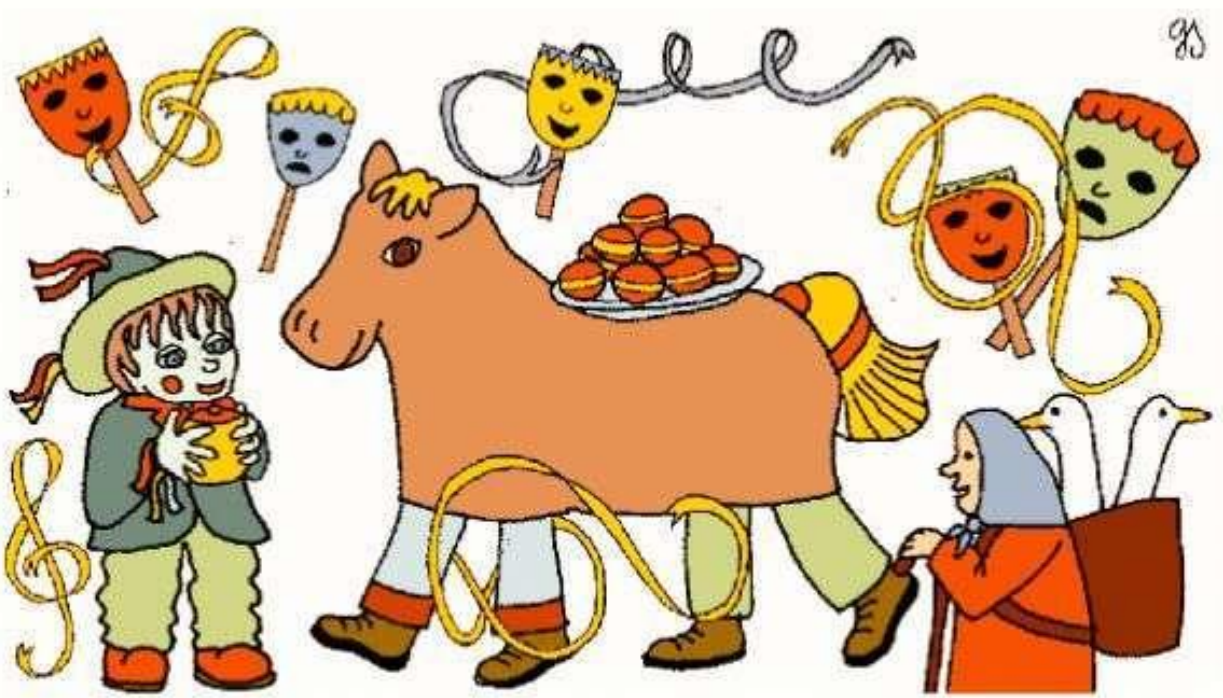








MASOPUST





Koblihy

Množství: asi 20 koblih



Suroviny

- 500 g hladké mouky
- 35 g droždí
- 3 žloutky
- 250 ml vlažného mléka
- 50 g másla
- 50 g cukru krupice
- 3 lžíce rumu
- špetka soli
- trocha čerstvě nastrohané citronové kůry (nemusí být)
- 1 litr oleje na smažení

Postup

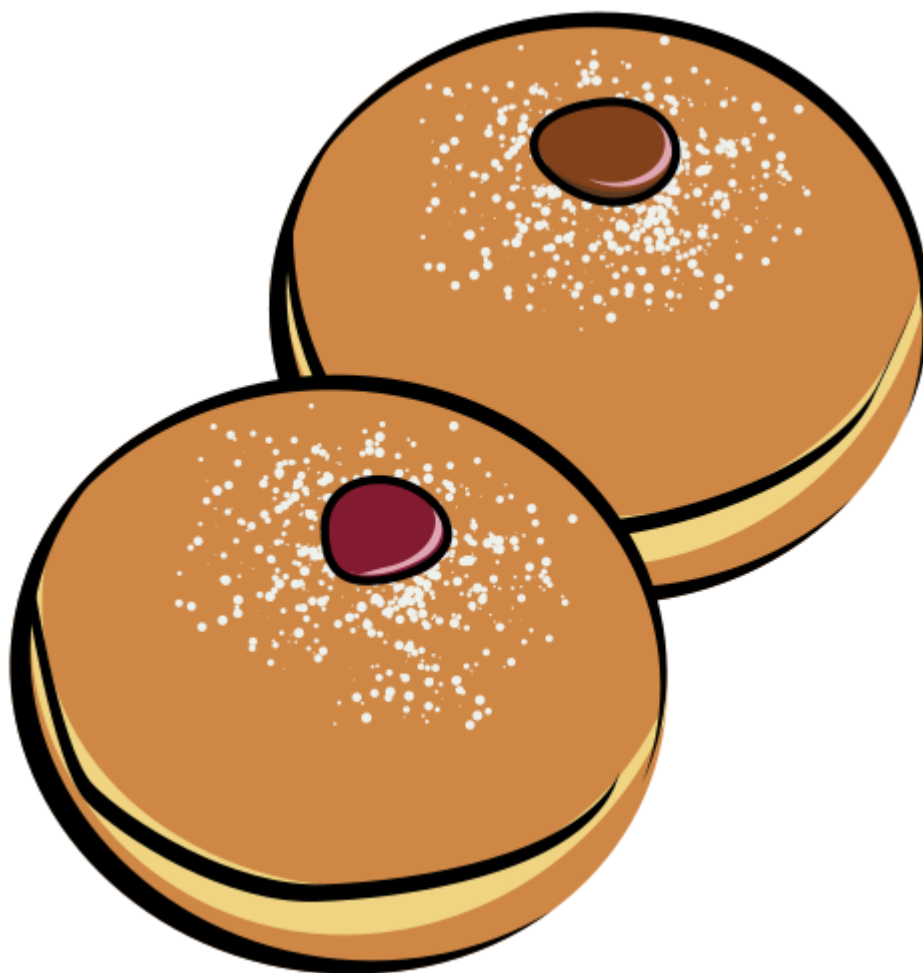
1. Droždí rozetřete v malé misce se lžičkou cukru na tekutou kaši – ač se to zdá nemožné, po chvíli míchání lžičkou takové konzistence skutečně dosáhnete. Přilijte polovinu vlažného mléka, přisypte lžící mouky, ještě

jednou krátce vše promíchejte, zakryjte utěrkou nebo ubrouskem a nechte deset minut stát na stole při běžné pokojové teplotě. Až se po chvíli vrátíte, kvásek by měl mít krásnou hustou pěnu – pokud ne, zkuste ještě chvíli počkat. Neuvidíte-li ani potom žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.

2. Máslo rozetřete vařečkou, přidejte zbytek cukru a ještě pár minut míchejte, až vše zesvětlá a nezřetelně nabude na objemu. Do máslové pěny dobře vmíchejte žloutky, rum, osolte a ochuťte citronovou kůrou.
3. Mouku smíchejte s kváskem a utřeným máslem. Po částech přilévejte zbytek mléka a stále pracujte vařečkou – a v této činnosti vytrvejte ještě i poté, co do těsta zmizí i poslední zbytek mouky a poslední kapka mléka. Míchejte, nadzvedávejte, propracovávejte, až dostanete hladké, nepřiliš lepivé, sametově hebké a vláčné těsto, na kterém se občas utvoří puchýřek z uvězněných vzduchových bublin. Až tehdy můžete odložit vařečku, láskyplně zakrýt celou mísu čistou a suchou utěrkou a ponechat její obsah, aby se v tichosti a v teple zdvojnásobil – trvá to asi tři čtvrtě hodiny až hodinu a půl. Pokud máte robota, který zvládne hnětení, máte to podstatně snazší. Nechte ho propracovat těsto asi 10 minut, až bude hladké.
4. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní plochu, kterou jste předem posypali trochou mouky. Těsto je celkem lepivé, protože je poměrně vlhké (to ho drží po usmažení nadýchané). Rukama ho splácněte a válečkem rozválejte na placku silnou necelé dva centimetry. Vezměte si k ruce vykrajovátko na koblihy nebo obyčejnou skleničku a vykrajujte z plátu kolečka. Nemusíte to s jejich velikostí nijak přehánět, stačí průměr kolem 6 cm, při smažení se koblihy dost zvětší. Ze zbylého těsta znovu vyválejte nový plát a zopakujte si vykrajování. Pak všechna kolečka narovnejte vedle sebe do několika řad na pomoučněný podklad, zakryjte je utěrkou a znovu nechte asi 20 minut podruhé kynout. Kynutému těstu důkladný odpočinek velmi svědčí (a vy ho možná oceníte také).
5. V tom nejširším a zároveň nepřiliš vysokém kastrolu, který najdete, rozehřejte olej, měly by ho být na výšku asi dva centimetry. Koblihy v něm totiž při smažení musí plavat a nedotýkat se dna. Jakmile máte pocit, že je olej dost horký, zkuste do něj ponořit první koblížek, případně útržek zbylého těsta. Pokud se hned začne smažit a tančit v bublinkách, můžete pokračovat s dalšími kousky, co se jich do hrnce v jedné vrstvě vejde. Pak vše rychle přiklopte poklicí a chvíli vyčkávejte.

Díky páře, kterou s pomocí poklice uvězníte v hrnci, koblihy krásně vyběhnou. Smažte jednu nebo dvě minuty, dokud na spodní straně koblížky nezezlátnou, pak odstraňte poklici, všechny otočte a – tentokrát už nepřikryté – je dosmažte i po druhé straně.

6. Vyndejte je na talíř vyložený papírovou utěrkou, která ochotně nasaje odkapávající tuk, a pokračujte stejným způsobem i se zbytkem koleček z těsta.
7. Vezměte cukrářskou plničku s obyčejným rovným a dost širokým nástavcem a marmeládu do středu všech koblížků vstříkněte. Případně koblížky z boku něčím propíchněte a cukrářským sáčkem bez nástavce je snadno naplňte. Anebo můžete koblížky s marmeládovou náplní rovnou smažit, v tom případě vyválejte plát o něco tenčí, na polovinu vykrájených koleček dejte po lžičce marmelády a přiklopte zbývajícimi kolečky. Velmi pečlivě přitiskněte k sobě okraje a nechte příslušnou dobu dokynout.
8. Hotové koblížky poprašte moučkovým cukrem, narovnejte je do mísy, svolajte jedlíky a společně je snězte ještě ten den. I Saturnin přece dobře věděl, že druhý den se hodí nanejvýš jako uspokojivý materiál pro disciplínu hod koblihou na kohokoli.



Výroba mýdel ke svátku zamilovaných



HLEDEJ SLOVA - VALENTÝN

Č	F	J	A	B	L	K	O
O	P	K	Y	T	I	C	E
K	U	Ž	E	K	E	P	M
O	S	C	D	Č	Š	O	Ž
L	A	P	R	S	T	E	N
Á	I	D	Á	R	E	K	L
D	Š	H	Ě	U	Í	C	U
A	K	P	D	O	P	I	S
M	E	D	V	Ě	D	K	F
X	V	S	V	Í	Č	K	A



ČOKOLÁDA



PRSTEN



DÁREK



MEDVĚD



DOPIS



PUSA



SVÍČKA

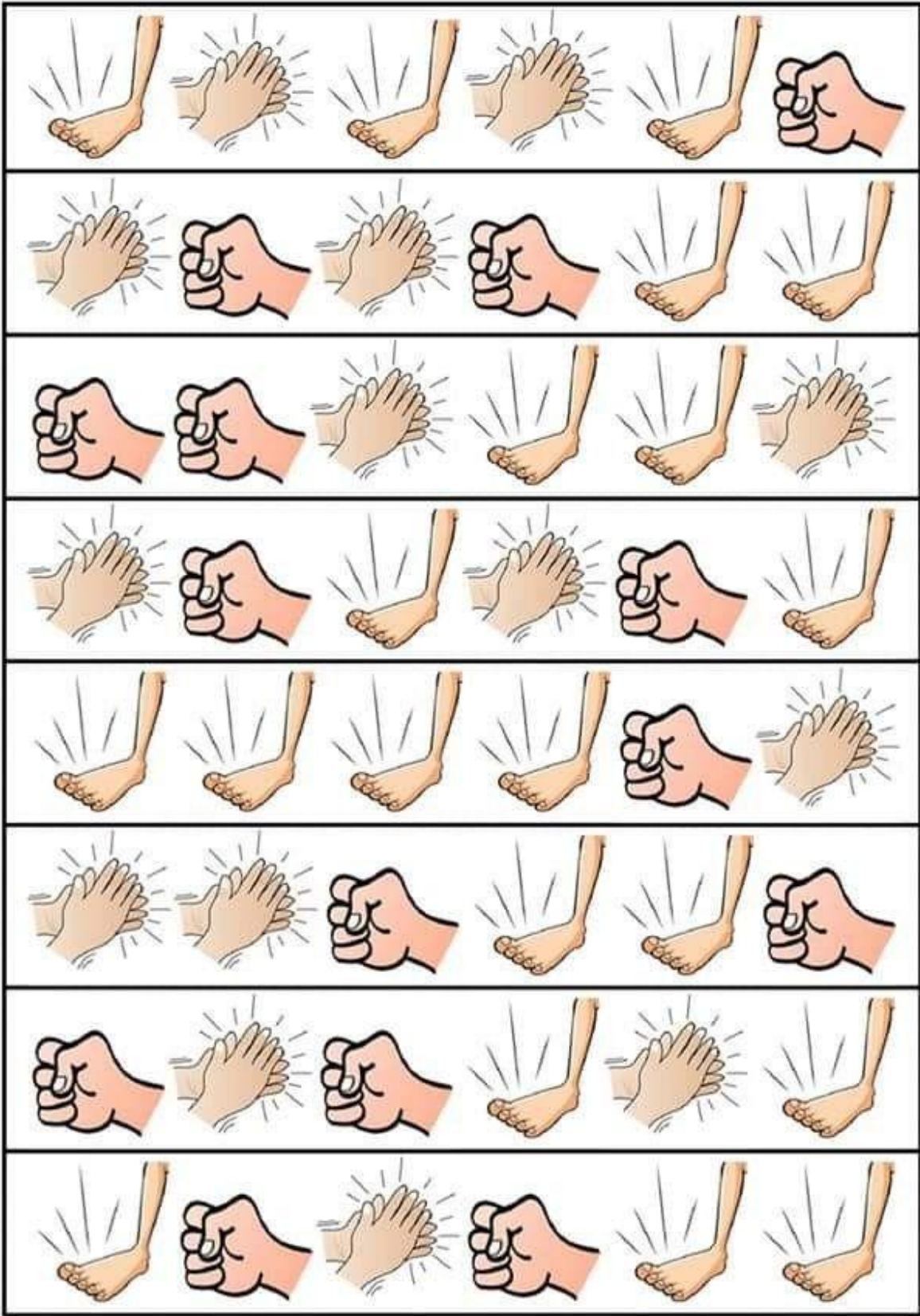


KYTICE

Talentová show

„děti ve školce mají talent“





Platba stravného a úplaty za předškolní vzdělávání

Úplata za předškolní vzdělávání činí **650,- Kč měsíčně**

- Děti, které dochází do posledního povinného ročníku MŠ či mají odklad školní docházky, **úplatu v tomto školním roce neplatí.**

Informace o zavedení elektronického systému strava.cz

Markéta Ehlová – ehlova @zsamsbrna.cz, tel. 725 011 287

Forma úhrady placení stravného:

1. převodem na účet (upřednostňujeme)
 - č. účtu **78-4519290217/0100**
 - **do zprávy pro příjemce uvádějte jméno dítěte a třídu**
- 2) hotově na pokladně (po předchozí domluvě) v pracovní dny 7,30 - 13,30
- 3) formou inkasa (částka se strhává na konci měsíce)

Výše úhrady:

- 1) zálohově – každý měsíc ve stejné výši – prosíme stávající děti o navýšení limitu inkasa na 1100 Kč

2) přesnou částku za odebranou stravu pak naleznete na účtu Vašeho dítěte <https://www.strava.cz/>

Ceny obědů:

3 – 6 let Dopolední svačina – 10 Kč
Oběd – 25 Kč
Odpolední svačina – 9Kč

7 let Dopolední svačina – 11 Kč
Oběd – 26 Kč
Odpolední svačina – 10Kč

Odhlášení obědů:

Odhlásit si stravu mohou všichni strávníci **do 13 hodin předchozího dne.**

Pouze první den nepřítomnosti (z důvodu nemoci) je možné vyzvednout oběd do jídlonosičů a to v době od 11.00 – 11.30.



Co nás čeká v březnu?

Akce

3.3.

NÁVŠTĚVA KNIHOVNY V ZŠ S PROGRAMEM

(Z POHÁDKY DO POHÁDKY)

TŘÍDA KYTIČKA

4.3.

NÁVŠTĚVA KNIHOVNY V ZŠ S PROGRAMEM

(Z POHÁDKY DO POHÁDKY)

TŘÍDA HVĚZDIČKA

6.3.

JARNÍ KERAMICKÉ TVOŘENÍ

(spolupráce s centrem Slunečník – 100 Kč bude odečteno ze ŠOP)

Od 3.3. do 14.3.

MĚSÍC KNIHY

(Děti si mohou do MŠ přinést oblíbenou knihu, kterou nám představí – knihu prosím podepište)

19.3.

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ V ZŠ

Základní škola a Mateřská škola Ústí nad Labem, Jitřní 277, příspěvková organizace

VÁS ZVE NA

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

ve středu 19. 3. 2025 od 8:00 do 17:00

dopoledne

UKÁZKA VÝUKY A PRÁCE NAŠICH ŽÁKŮ - možnost vstoupit do vyučovacích hodin

odpoledne

KREATIVNÍ DÍLNIČKY S JARNÍ TEMATIKOU,
sportovní aktivity v tělocvičně, interaktivní hry

20.3.

DDM – HRAVÁ TECHNIKA A PROGRAMOVÁNÍ

(TŘÍDA HVĚZDIČKA – PŘÍCHOD DO 7.45)

21.3.

**OSLAVA MEZINÁRODNÍHO DNE VODY A VYNÁŠENÍ
MORANY**

(PROSÍME O MODRÉ OBLEČENÍ A DOPLŇKY)

Vážení rodiče,
rádi bychom se s dětmi rozloučili se zimou a přivítaly
začátek jara v podobě Vašich krásných „MORANEK“.

Tímto Vás prosíme o spolupráci ☺...

**Vytvořte doma s dětmi „MORANU“, která bude zdobit
strom v blízkosti řeky Labe (při tvorbě myslete na
nepřízeň počasí, nemusí být ekologická ☺).**

Ekologickou „MORANU“ vytvoříme s dětmi v MŠ, ta
bude vhozena podle tradic do řeky Labe a odnese zimu
 pryč ☺.

**Vaše výrobky prosím doneste do MŠ NEJPOZDĚJI
21.3. RÁNO.**

Moc děkujeme za spolupráci ☺.

28.3.

DEN HRAČEK

PŘERUŠENÍ PROVOZU MŠ V LETNÍM OBDOBÍ

7.7.2025 – 15.8.2025

**V PRŮBĚHU MĚSÍCE BŘEZNA BUDETE
INFORMOVÁNI O PROVOZU NÁHRADNÍCH MŠ
V ÚSTÍ NAD LABEM.**



Kroužky

ÚTERÝ

- Angličtina v pohybu (Rytmik)
od 14.30 do 15.15



STŘEDA

- Kroužek FYZIOKIDS
od 14.15 do 15.00



ČTVRTEK

- Taneční a pohybový kroužek
od 14.45 do 15.30

