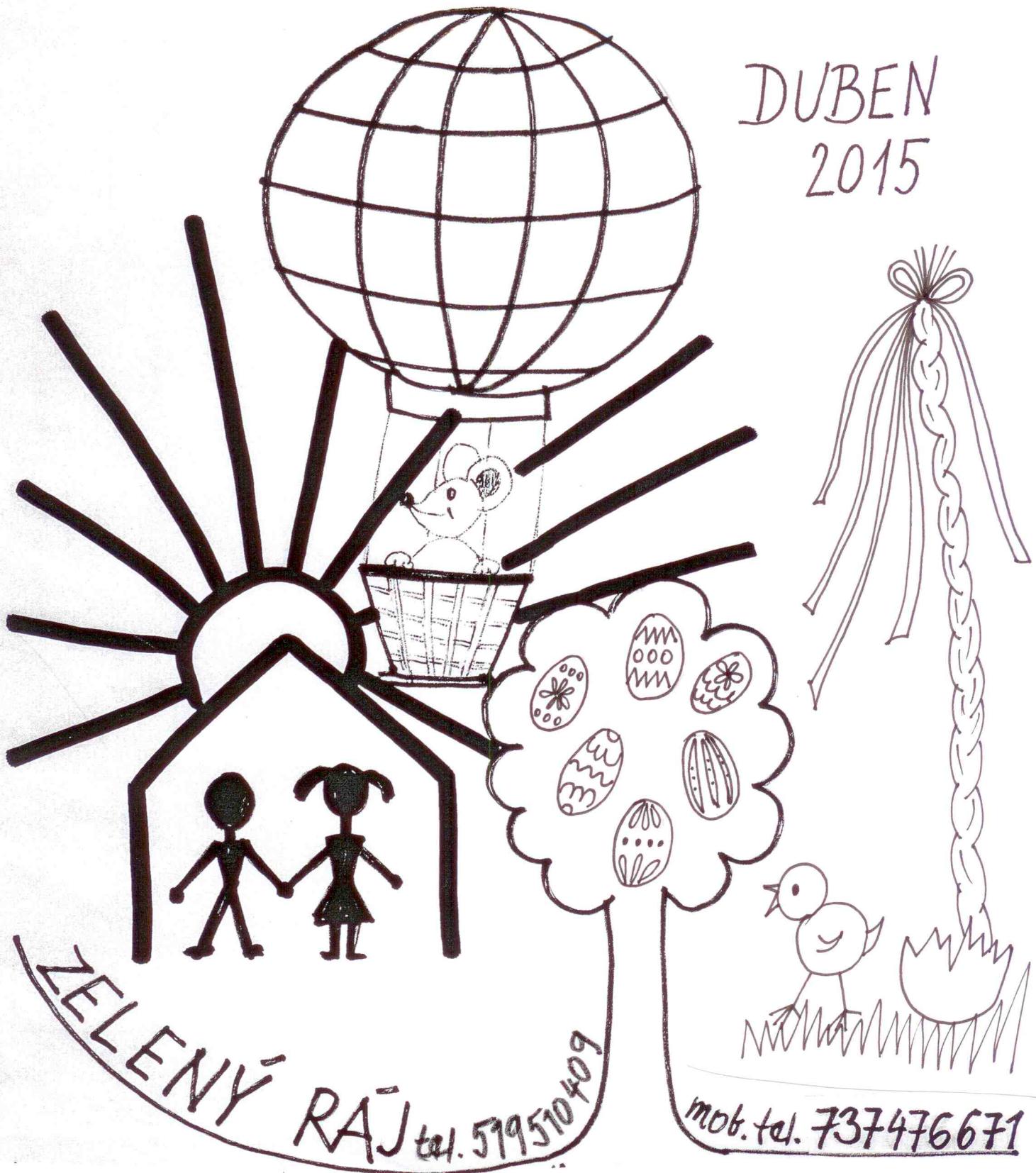


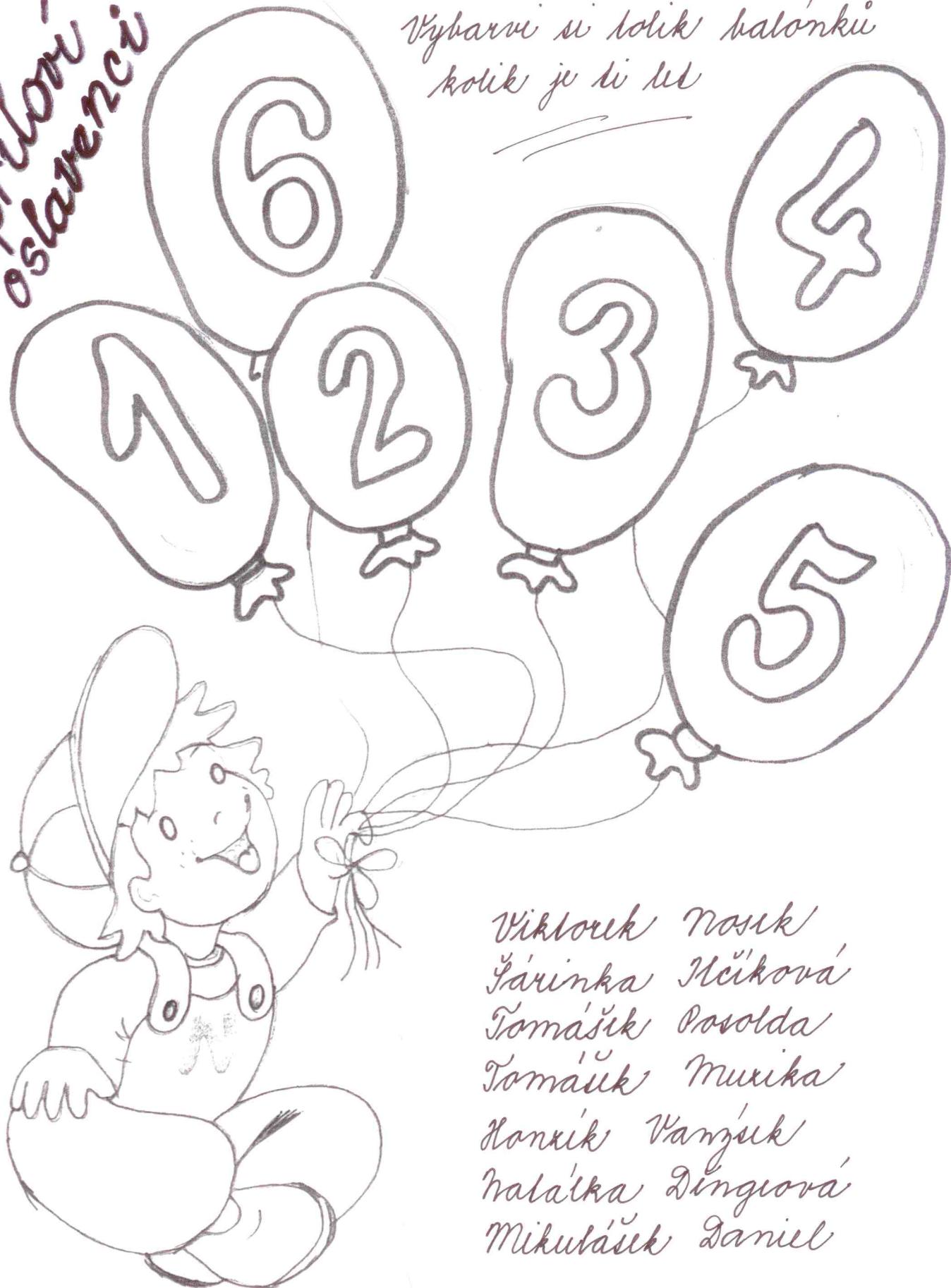
MYŠPULÍNEK

DUBEN
2015



w.w.w. mshabanska.cz
skolka@mshabanska.cz

Adriášovi
oslavěnici

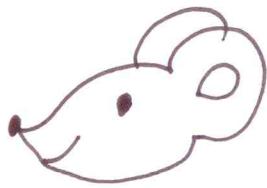


Vybarmi si kolik balónků
kolik je ti let

Viktorček Nasík
Šárinka Hlávková
Tomášík Posolda
Tomášek Muňka
Honáček Vanyuk
Natalíka Dingová
Mikulášek Daniel

VŠECHNO NEJLEPŠÍ

Co nás čeká v dubnu...

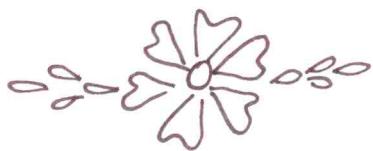


V týdnu od 7. do 10. 4. 2015 probíhne
na naši škole xápis dětí, na školní
rok 2015/16 vždy od 8⁰⁰ do 13⁰⁰ hodin.
K xápisu je potřeba mít průkaz složitnosti
a rodový list dítěte.

Můžete mít u kou také již zpracovanou přihláš-
ku, kterou najdete na w.w.w. habanska.cz
nebo vykreslit ji v řádech u p. učitelky.



V úterý 15. 4. 2015 po obědi naročení
výchovní předskoláci krajníkové jiskyně
na Turoldu.



V pondělí 20. 4. 2015 dopoledne přijdou
do naší školy přistušníci Městské policie
Mikulov. Připomenou dětem pravidla
bezpečného chování a předvedou svou
bezpečnostní techniku.



Velikonoční pokrmy



Stejně tak jako o jiných výročních svátcích, také o Velikonocích se před hodováním dodržoval přísný půst. A protože z období zabýjaček před Vánocemi již mnoho masa a sádla do jara nezůstalo, tak se čekalo na všechno zelené, co ze země vyrosté.

Zelenou stravu tradice přímo přikazovaly. K vaření se v kuchyních využívalo předpřestované petržele, pažitky a jiných bylinek. Hlavně se však využívalo rychle rostoucí mladé kopřivy, lístků pampelišek, popence a také chudobky a fialky. Tato raná zeleně byla základem pro velikonoční bylinkové polévky doplněné trochu jíšky a rozkvedlaným vajíčkem.

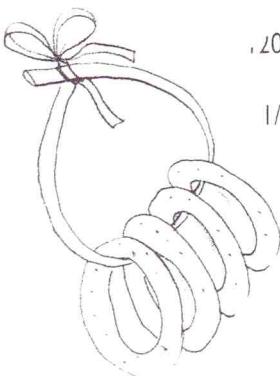
Vejce patřilo neodmyslitelně do velikonoční stravy. Na Hod boží velikonoční se mělo v rodině snít jedno *rozdělené vejce*, aby se rodina udržela pohromadě. Vejce však byla vítaným pokrmem i pro hosty. Smaženici s množstvím slaniny a posypanou posekanou mladou kopřivou či pažitkou anebo zelenou natí z cibule nepohrdl žádný host.

V rodinách, kde si nemohli dovolit zabít na Velikonoce beránka nebo kůzle, se pekl *beránek ve formě většinou z piškotového těsta*. *Velké kulaté koláče s několikerým plněním* (tvaroh, povidla, mák, ...) byly tzv. „*družbance*“ a pekly se čtvrtou neděli postní.

Velikonoční pečení bývalo stejně jako vánoční spojeno s různými *obřady*. Např. bylo zvykem, že hospodyně s rukama zamoučenýma od mazanců šla do zahrady pohludit stromy, aby dobře plodily.

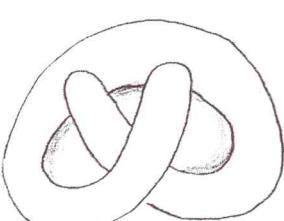
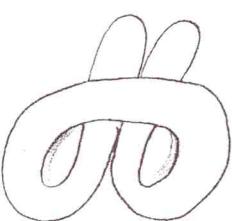
Velikonoční beránek

20 g másla (Hera), 4 žloutky, 120 g krupicového a 200 g práškového cukru, 30 g droždí, 1/4 l mléka, 500 g polohrubé mouky, hrozinky, mandle, citrónová šťáva, 2 bílkы



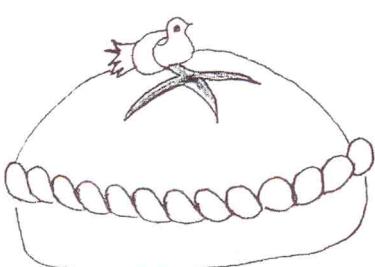
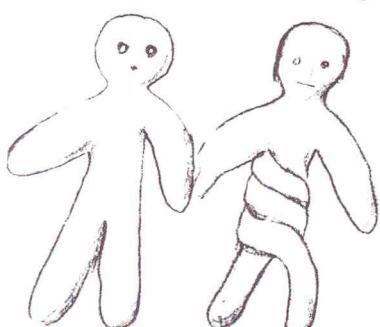
Preclíky

1 a 1/4 kg mouky hladké i polohrubé (půl na půl), 1/2 l vody, 65 g droždí, 150 g krystalového cukru, 1/2 lžice soli, 170 g rostlinného tuku



Mazanec (Svěceník, Bochánek)

50 dkg polohrubé mouky, 5 velkých lžic cukru, 4 žloutky, 5 lžic rozpustěného másla, 2 1/2 dl mléka, špetka soli, vanilka, citrónová kůra, 5 dkg droždí, 2 lžice rozinek a 2 lžice mandlí



Postup:

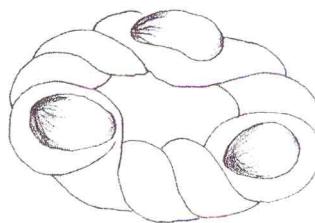
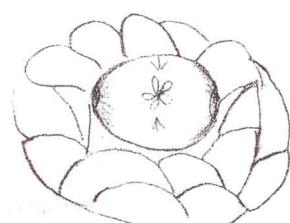
Máslo utřeme se žloutky a krupicovým cukrem. Přidáme kvásek z droždí a mléka a postupně přisypáváme mouku. Do vzniklého těsta přisypeme hrozinky a sekané mandle. Vymaštěnou formu vysypeme strouhanou a naplníme těstem. Necháme dobře vykynout a pak pečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychládlého beránka potřeme polevou ušlehanou z práškového cukru, bílků a lžíce citrónové šťávy.

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme tuhé těsto, které se nechá 2 hodiny odpočinout. Pak je začneme tvarovat do preclíků. Naráz se potom hodí do horké vody, nesmí být však vřící, a těsto se spaří, aby příliš nekynulo. Preclíky klesnou ke dnu a po chvíli vyplavou na hladinu. V tu chvíli se podběračkou vytáhnou z vody a kladou na plech, pečou se do zlatova.

Postup:

Z uvedených přísad vypracovat těsto, nechat ho vykynout. Potom ho přeložit do uzavřeného bochánku a nahoře bochánek nakrojít do kříže. Opět nechat vykynout. Pak se povrch potře rozšlehaným vejcem a při pečení se bohatě potírá rozpustěným máslem. Může se posypat mandlemi.

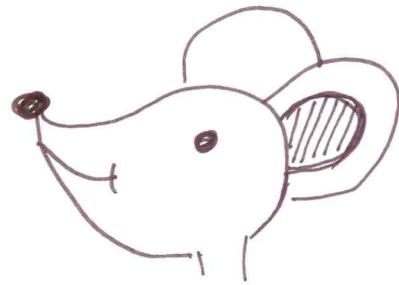
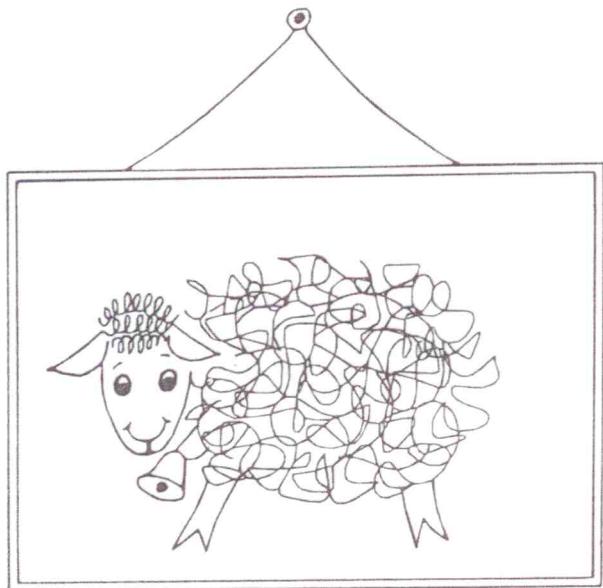


NA DVORE

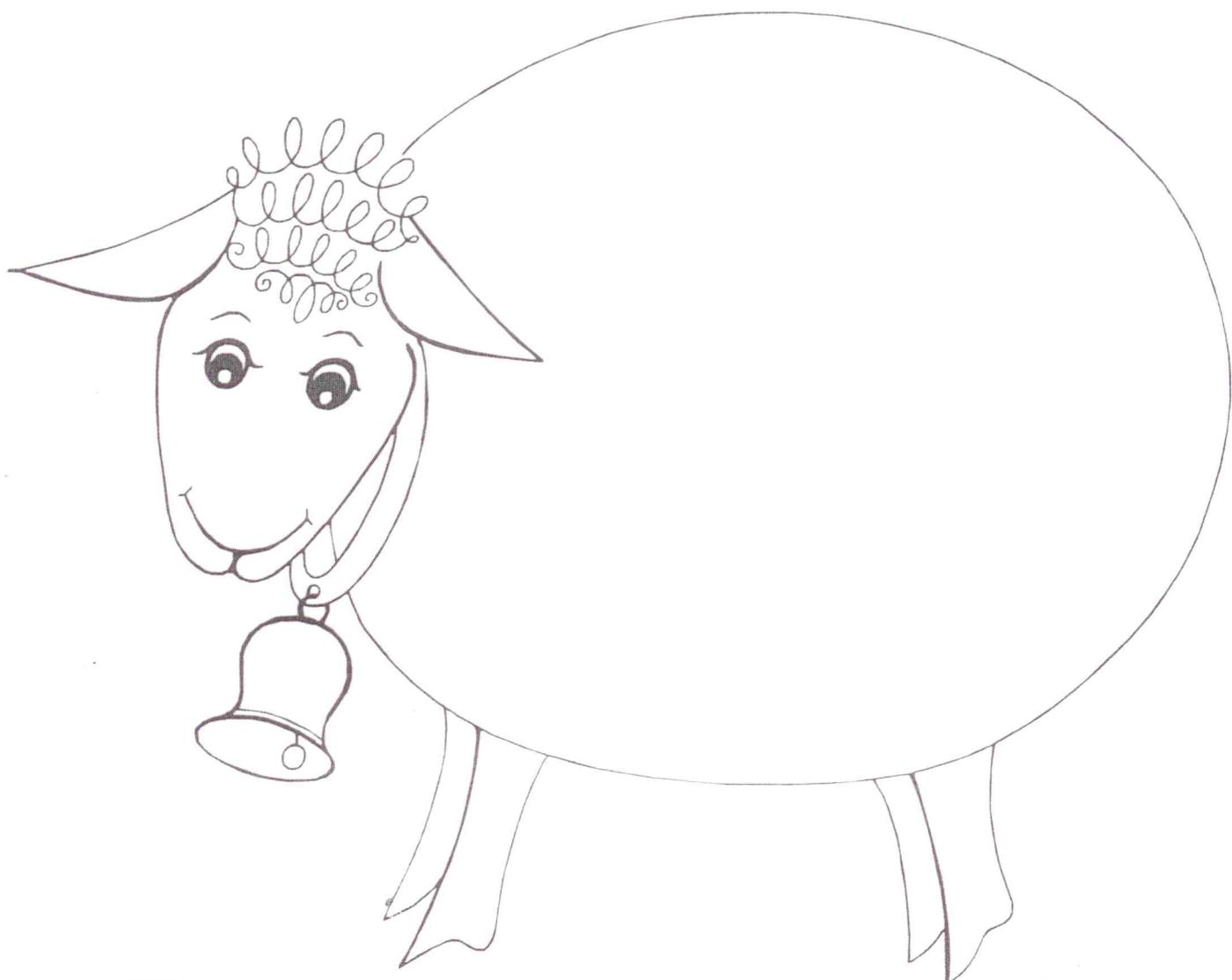


- Pojmenuj a vybarvi zvířátka, která žijí na hospodářském dvoře.
- Která zvířátka patří k sobě?

OVEČKA



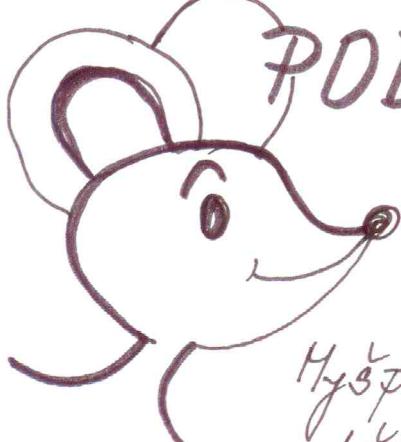
Já jsem malá ovečka,
říkají mi Bělička.
Kožíšek mi ostříhali,
vlnu z něho udělali.
Děti, berte pastelky
- chci mít nové kučerky.



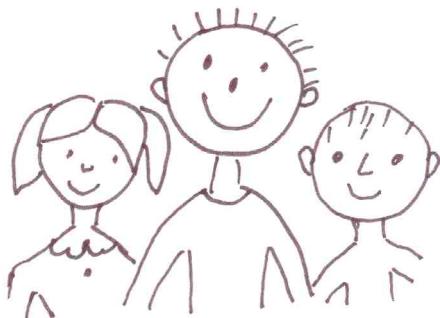
Dokresli ovečce kudrlinky



PODĚKOVÁNÍ DĚTEM



Hýšpulínek
děkuji dětem za
krásné jarní výrobky



Lukáškori Posoldor

Anetce Trnčkové Tomáškori Vojtíškori
Petříkori Žajíčkori Aničce Sroboďové

Dominickori Želinkori Tomáškori Posoldor

Natalce Jadrance Hrabalové Elišce Holznerové
Famfrlové Šarince Ilčíkové Amálie Sroboďové

Viktorkori Noskor Nelišce Kubáňkové
Martínkori Ilčíková Filipkori Holznerová

Emily Líškové Kryšťáfkori Gojskori Lukáškori Noskor
Jaděnce Hradeckové Terence Nebedové

Matýškori Bělskému Marušce Pospíškové Matýškori Šoláňkori
Davidkori Ilčíková

Jarečkori Novotnému Honzákkori Ványskori

Harečkori Ilčíková

Helencce Ondráčkové
Tariance Oparové

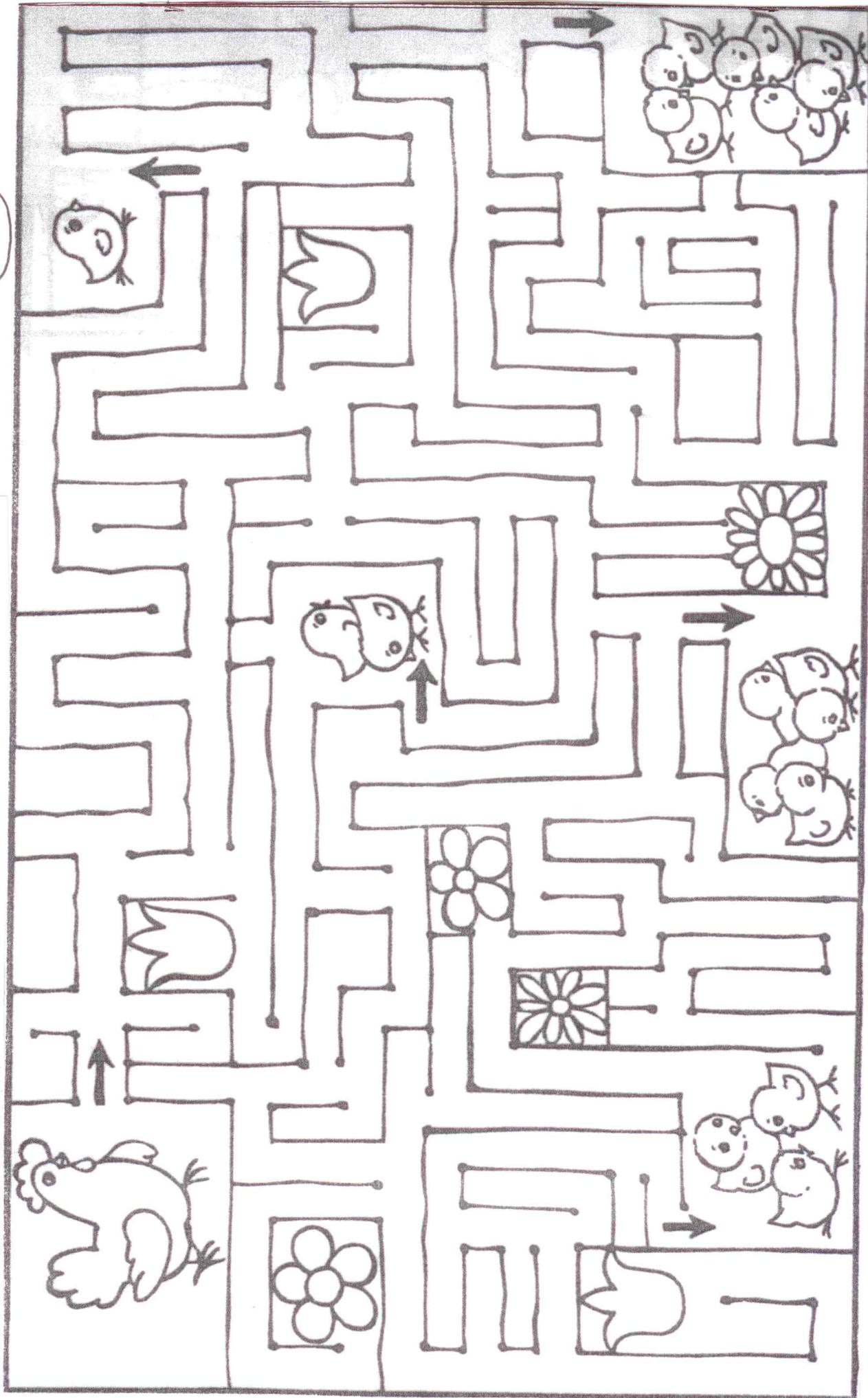
Natalce Děngecové

Nelišce Vajmelkové



+ 3 výrobky napodepsané!

Slepicčína cestíčka povede od jednoho až k pěti kurátkům.
Cestu hledej nejdřív prstem, potom tužkou a nakonec ji vybarvi.



Kdo je první, kdo poslední, kdo stojí hned před/za, kdo všechno před/za. Kdo je 2. V pořadí, třetí, pátý?

PODĚKOVAVÍ RODICŮM.



Myspulinák děkuje

- maminec Jasmíny Čechové za pastelky, papíry a barevné papíry
- maminec Žuzanky Kurtinové za hračky a dekoraci
- Harmanovým za hračky
- Mondačkovým za toaletní potříby, hra
- Noskovým za krepáky
- maminec Marušky Pospíškové za papírové tapecničky

Děti, když je duben měsíc šprýmu, zkuste
Myspulinákon vyrobit „aprílové“ (legrační) znáratko“

