

PROJEKTY

Celé Česko čte dětem - Přijďte dětem přečíst pohádku před spaním.
Těšíme se na Vaše návštěvy.

Rodičovská školička – Aktivity pro rodiny dětí. Nápady a zajímavosti od Vás, rodičů, na které se budeme těšit.

Světluška – Jako každý rok, tak i letos společně s Vámi přispíváme na pomoc nevidomým.

Zelená škola – Sběr elektroodpadu

Děti na startu – Pohybová gramotnost

Světová škola – V rámci projektu budeme pokračovat v péči o životní prostředí. Letos na téma HMVZ.

Les ve škole – Mezinárodní program, který motivuje k učení dětí „O lese v lese“.

Dobroskutkanj – Mezinárodní školní projekt, jehož cílem je šířit nejrizušnější dobré skutky. Tato akce má prostřednictvím laskavosti, dobrých skutků a nezištné pomoci přinášet do každodenního života více radosti, lásky a porozumění mezi lidmi.

Milí rodiče, přejeme Vám hodně zdraví a slunečné léto se všemi jeho krásami. Budeme se na Vás v září těšit.

kollektiv zaměstnanců MŠ

Internetové stránky MŠ Kamarád

www.mskamaradk.cz

Příští číslo občasníku vyjde na podzim



Školkový informační občasník

Milí rodiče!

Jaro je pryč a s ním i první jarní květy nastavující své koruny jarnímu sluníčku. Teď už příroda chystá krásy léta, kdy se kopce odívají do pestřejších barev a vůní a my se můžeme těšit na listnaté lesy a kvetoucí pole.

Letos se vše kvůli koronaviru muselo přizpůsobit pravidlům a opatřením nařízených vládou a akce v naší MŠ byly zrušeny. Teď se opatření uvolňují a také my si už můžeme dovolit malé plány.

USKUTEČNĚNÉ AKCE

1.6. MDD – za krásného, slunného počasí jsme si dopřáli oběd na školní zahradě

PLÁNUJEME

15. 6. Informativní schůzka v 15:00 hodin

- pro rodiče nově nastupujících dětí

24. 6. Loučení se školáky v 15:30 hodin na zahradě MŠ

- pouze pro děti odcházející do ZŠ

26. 8. Adaptační odpoledne od 15:00 hodin na zahradě MŠ

- pro nově nastupující děti

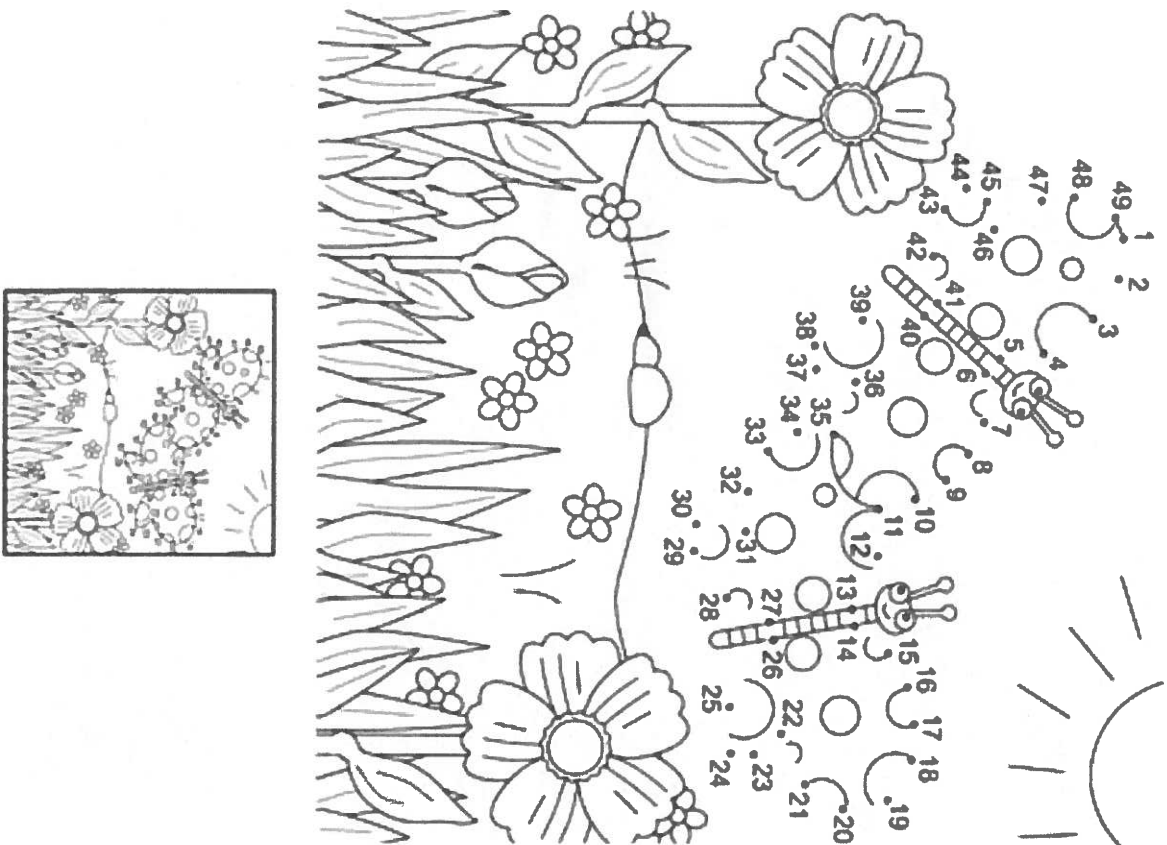
NAHLÉDNUTÍ DO NAŠÍ ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

Koprová polévka (Kulaida)

- voda
- 0,45 kg brambor
- 0,10 kg másla
- 0,45 l smetany na vaření
- kopr
- 0,10 kg hl. mouky
- ocet
- sůl, kmín, nové koření, bobkový list
- 3 vejce

Oloupané brambory nakrájíme na kostky, zalijeme vařící vodou, přidáme sůl, kmín a vaříme do poloměkka. Zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně, přidáme vývar z nového koření a bobkového listu, kopr, máslo a vaříme ještě 10 minut, až jsou brambory měkké. Nakonec zaváříme lehce rozkvedlaná vejce, dochutíme octem, přivedeme k varu a vaříme nejméně 5 minut. Polévku můžeme ochutit houbami.

Dobrou chuť!



LÉTO

Ve dne zvoním zlatým klasem,
 v noci zpívám vřím hlasem,
 ještě chvíli nožkou bosou
 tančit budu chladnou rosou,
 ještě chvíli mezi stromy
 než se zase v podzím zlomím.

