

Vážení rodiče,

vzhledem k dočasné nepřítomnosti Vašeho dítěte v mateřské škole Vám předkládáme nabídku činností pro děti předškolního věku, pro něž je předškolní vzdělávání povinné.

Náměty vycházejí z našeho Školního vzdělávacího programu. První část se týká především podzimního období. Pro Vaši lepší orientaci je uvádíme rozdělené do několika vzdělávacích oblastí.

Poznávání – 1. povídáme si o končícím podzimu, o tom, co toto roční období především vystihuje. Snažte se děti vést k samostatnému slovnímu projevu. Veďte je k odpovědím v souvislejších větách.

Proměnlivé počasí

Je stále větší zima, prší (různé druhy deště – znát rozdíl mezi mrholením, deštěm a lijavcem - povodně). Fouká vítr (vánek pofukuje, vichřice může ničit silou stromy). Znat rozdíl mezi jinovatkou, rosou a mlhou.

Dokud je stále teplo a nemrzne, mohou růst v lese houby. Rozlišování na jedlé, nejedlé a jedovaté. Poznat na obrázku či ve skutečnosti alespoň základní druhy – hřib, muchomůrka, bedla, liška.

Lesníci začínají připravovat krmení pro lesní zvířata. Mít elementární znalosti o tom, která zvířátka u krmelce můžeme potkat, co jim můžeme do krmelce přidat. Vědět, proč myslivci pořádají hony – regulace zvěře. Vědět, která zvířátka se připravují k zimnímu spánku.

Vnímat změny v podzimní zahradě – zahradníci hrabou listí, upravují a ořezávají větve na stromech, přikrývají některé rostliny.

Poznávání – 2. povídáme si o svátku svatého Martina. Vyprávějte dětem svatomartinský příběh. Na jeho příkladu vést děti k tomu, aby se uměly rozdělit s kamarádem, posilovat žádoucí charakterové vlastnosti. Prohlížejte si obrázky vztahující se k tématu, nechte děti popisovat jednotlivé skutečnosti nad ilustracemi.

Děti by měly vědět, k čemu se u koní používají podkovy. Zkuste si společně si upéct svatomartinské podkovy či perníčky. Povídejte si o tom, které základní suroviny na ně potřebujeme a také, z čeho tyto potraviny získáváme.

Poznávání – 3. povídáme si o povoláních svých rodičů. Vyprávějte si o s dětmi o svém zaměstnání. Děti by měly mít elementární poznatky o vaší profesi (tzn. nikoliv vědět, že „tátínek pracuje na počítači“).

Grafomotorické činnosti – při jakékoliv pracovní či výtvarné činnosti dětí dbejte především na jejich správné sezení a správný úchop psacího náčiní.

uvolňovací cvičení – například při práci s moukou – nechat si ji protékat mezi prsty, vytvářet malinké hromádky, prstem tvořit v mouce vlnovky...

papírový drak – poskládat barevný papír do tvaru draka, dokreslit a dolepit detaily obličeje, poskládat mašličky na ocas

pracovní list č.1 – úkolem je obrázek muchomůrky co nejpřesněji vybarvit, rozstříhat po liniích a sestavit a nalepit jako puzzle.,

výtvarné znázornění postavy koně – zpravidla je to pro děti obtížné. Proto si nejdříve o zvířeti povídejte, nechte děti, ať jeho postavu slovy popíší.

Hudební a jazyková činnost – co nejvíce si s dětmi povídejte, čtěte jim ze zajímavých knih, nechte je reprodukovat obsah, prohlížejte si ilustrace. Dokud můžeme, zpívejte si společně s dětmi, rytmizujte – vytleskáváním, podupáváním...

Pohyb- dle vašich možností užívejte volného pohybu v přírodě. Pokud to půjde, zkuste si ve větru pustit papírového draka

Děkujeme Vám za spolupráci a součinnost.
Moc naše děti pozdravujeme a těšíme se na Vás!

Příloha: obrázky k příběhu o svatém Martinovi
náš osvědčený recept na martinské rohlíčky
pracovní list muchomůrky



SABARIE 316



MARTIN
SE NARODIL
DAVNO
A DAVNO
V MĚSTEČKU
ZVANÉM
SABARIE

Jednou
budeš
také
vojákem!



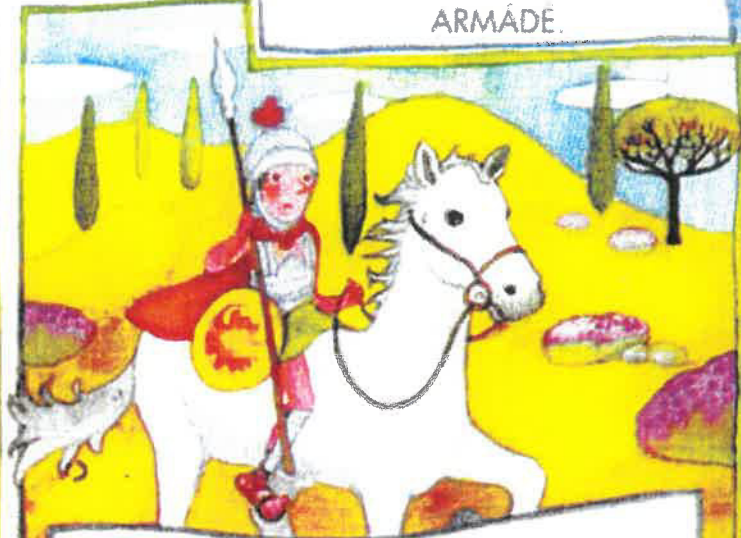
MARTINŮV TATÍNEK BYL
DUSTOJNÍKEM V ŘÍMSKÉ
ARMÁDE.

O 15 LET POZDĚJI



*Od této chvíle
sloužíš Římu
a císaři.*

V 15 LETECH SE MARTIN STAL
VOJÁKEM, JAK SI TATÍNEK PŘÁL



JEZDIL VŽDY NA BÍLÉM KONI.

*Konečně
domů!*



*Brrr, to je
zima!*

JEDNOU PŘIJÍŽDĚL V NOCI
KE SVÉ VOJENSKÉ POSADCE
BYLA VELIKÁ ZIMA.



*Smilujte se,
prosim!*

U BRÁNY MĚSTA LEŽEL NAHÝ
ŽEBRÁK A PROSIL O ALMUŽNU.



ZA CELÝ SVŮJ ŽIVOT MARTIN UDĚLAL PRO LIDI SPOUSTU DOBRÉHO. LIDÉ HO MĚLI RÁDI A CHTĚLI HO ZVOLIT BISKUPEM. DO TOHO SE MARTINOVÍ MOC NECHTĚLO, A TAK SE SCHOVÁVAL PŘED ZVOLENÍM VE CHLÉVĚ S HUSAMI.



MAMI, TATI, PŘEČTI MI: Jakub, Eva a svatý Martin

Eva a Jakub jsou kamarádi. Děti jako vy. Ale mají oči, které možná vidí víc...

„Přijdeš k nám v neděli?“ ptá se Eva Jakuba.
„Dám ti ochutnat martinský rohlík! Každý rok ho s mámou pečeme.“

„Martinský? Takový rohlík neznám.“

„No, ten se peče k svátku svatého Martina. A taky se jí husa a pije se víno. Teda dospěli.“



„O svatém Martinovi vím, že přijíždí na bílém koni.“ zamýšlí se Jakub. „To jako že začíná sněžit.“
„A že jede na koni, dělá se velký rohlík ve tvaru podkovy plněný mákem. To je dobrotka!“ olizuje se Eva.

„Taky se říká, sníh se valí velkou mocí, svatý Martin jezdí v noci. Nebo. Na svatého Martina dobrá bývá peřina.“ usmívá se Evina maminka.



„Kdo to vlastně byl, ten svatý Martin?“ ptá se Jakub.

„Římský voják.“ vysvětluje Evin tatínek. „V jedné mrazivé noci jel na koni na hlídku a rozdělil se s žebrákem o svůj plášť.“

„Jak?“

„Rozetnul plášť mečem a dal tomu chudákovi půlku. Tak se stal ochráncem chudých. A taky patronem koní.“



Martinský svátek byl u nás vždycky hodně důležitý – doplňuje Evina maminka. Děti čekaly na sníh, hospodyně pekly konaly se trhy a pouté – slavnost nového vína. A čeledínům a děvečkám na statku končila smlouva – buď zůstali, nebo hledali práci u jiného hospodáře. A proč se jedy husy?



Svatý Martin byl moc skromný člověk, nerad se nad jiné vyvyšoval. Když ho chtěli zvolit biskupem, schoval se do husího chlívku. Jenže husy začaly kejhat... A prozradily ho! – uhodl Jakub. Takže se biskupem stal? Ano. A na památku toho příběhu se husy pečou. Za trest! směje se Eva. Ale že je taková husa dobrá!

Svatomartinské rohlíčky

Těsto:

400 g polohrubé mouky

250 g Hery (změklé)

150 ml. zakysané smetany

špetka soli

Náplň maková: (může být ořechová, tvarohová – s hustší konzistencí, nejlépe se dětem pracuje s ořechy a mákem)

200 g mletého máku

250 ml mléka (já dávám trochu víc)

cukr dle chuti

Svařit do zhoustnutí (nepospíchejte)

Postup:

Zpracujte těsto, máslo do těsta stačí jen změklé, (pokud dáte do těsta máslo rozpuštěné, musíte těsto nechat odpočinout v lednici) Rozdělte je na osm dílů a každý díl rozválejte na kulatou placku, tu rozdělte na čtvrtiny. Pokladte náplní na vnější straně trojúhelníčku a zamotejte rohlíček. Ohněte špičky rohlíčku do tvaru podkovičky.

Potřete žloutkem a pečte na 180° cca 15 -20 minut.

Ještě horké obalte v moučkovém cukru, já je po vychladnutí pouze moučkovým cukrem posypu.

Těsto je krásně hebké, téměř se nemusí při rozválení podsypávat.

Chutnají výborněa tak trochu přivodí nastávající vánoční atmosféru.

S těstem zvládnou pracovat i malé děti. ☺Přejeme Vám DOBROU CHUŤ.



Pièces à découper

