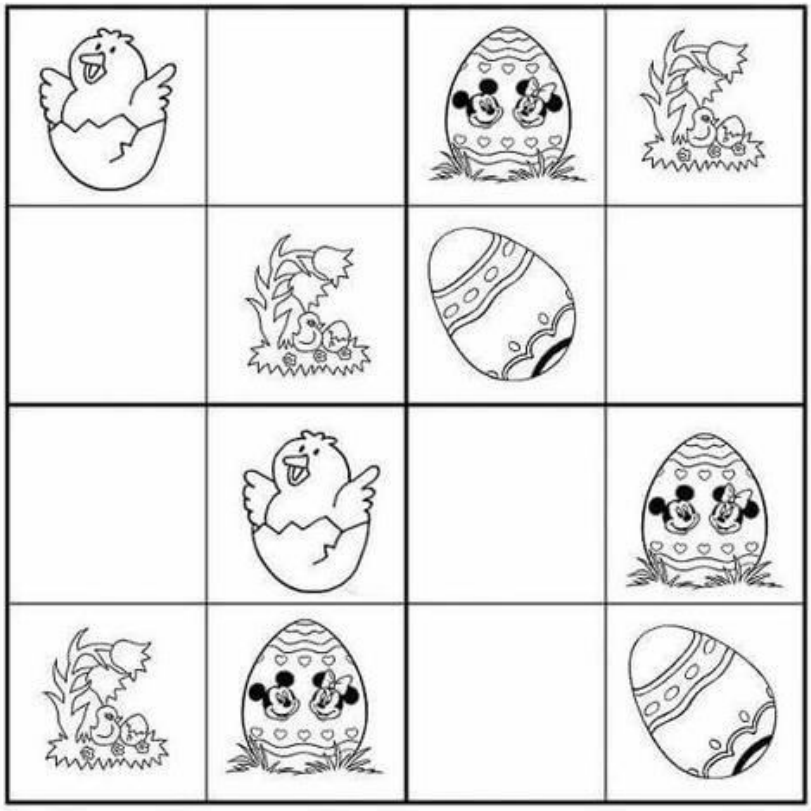
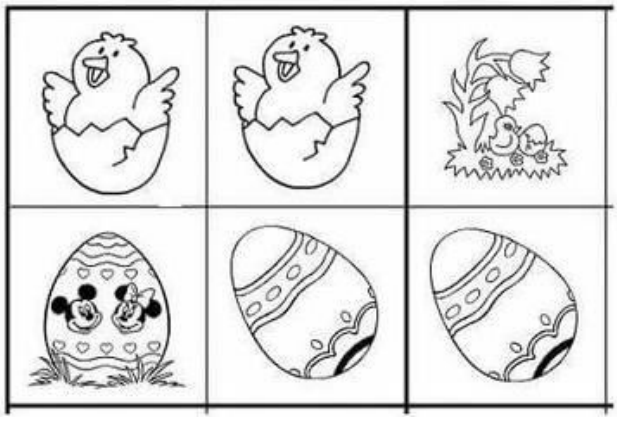
Ahoj děti!

Dnes máme druhý den v týdnu. Víte, jak se jmenuje? Víte, že dnešnímu předvelikonočnímu úterý se říká šedivé? V dřívějších dobách se v tento den hodně uklízelo – můžete si doma uklidit své hračky. Pusťte si k tomu naší uklízecí písničku.

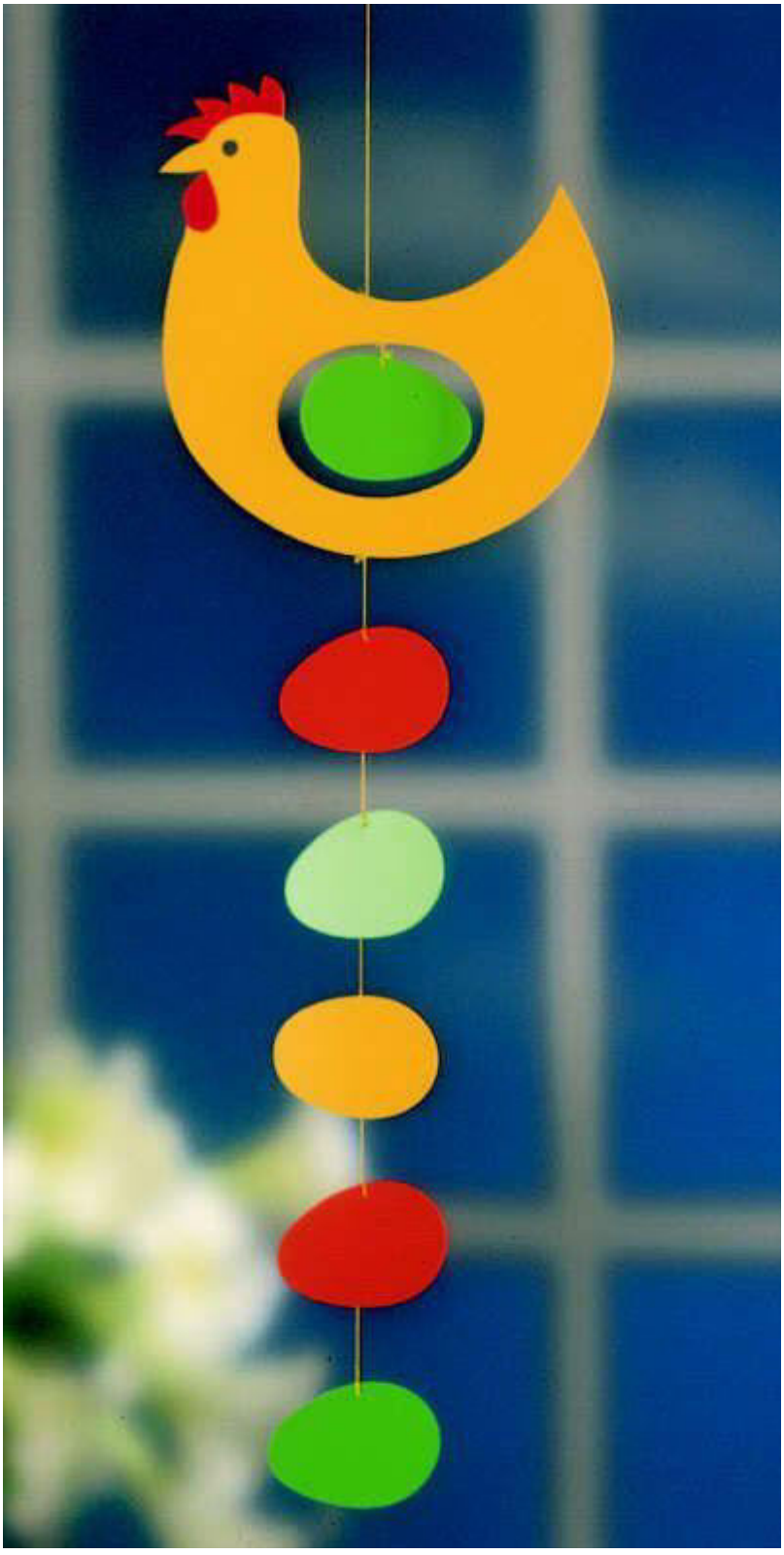
https://www.youtube.com/watch?v=jLG1ILNKQp0

1. Teď si trochu budeme namáhat hlavičky. Budete potřebovat nůžky a lepidlo. Zkuste správně poskládat velikonoční sudoku.





2. A teď si uděláme hezkou dekoraci do okna. Budete potřebovat barevný papír, nůžky, lepidlo, šňůrku nebo stužku na provléknutí. Poproste maminku nebo tatínka, aby vám nakreslili obrys slepičky a vajíček a pak vystřihněte a sestavte podle obrázku. A pověste. ☺



3. Teď bychom si mohly vyrobit pěknou velikonoční dekoraci. Určitě doma najdete prázdnou sklenici apod. Dále budete potřebovat temperové nebo akrylové barvy, větvičky, špejli, vyfouknuté vajíčko a něco na ozdobení. Sklenici i vajíčko si natřete barvičkami podle vlastní fantazie a nadekorujte sklenice podle toho, jak se vám to líbí.

4. Velikonoce už se nám blíží, tak si můžete upéct veselé velikonoční muffinky.

- **190 g polohrubé mouky**
- **1 lžička prášku do pečení**
- **220 g moučkového cukru**
- **2 vejce**
- **125 ml mléka nebo smetany**
- **70 g rozpuštěného másla**
- **nastrouhaná kůra z poloviny pomeranče**
- **40 g namletých mandlí**

Na náplň

- **kulatá vykrajovací formička o průměru 3-3,5 cm**
- **trošku řidší pudink**

1. Do misky dejte přesetou mouku smíchanou s práškem do pečiva a cukr, směs dobře promíchejte.
2. Přidejte vejce, mléko a máslo a těsto vyšlehejte do hladké hmoty.
3. Přisypte nastrouhanou kůru a mandle a znovu promíchejte. Hotové těsto vložte do formy s papírovými košíčky a naplňte je do 2/3.
4. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20-25 minut. Dozlatova upečené muffiny vyndejte z formy a nechte vychladnout.

Z muffinů vytvořte vykrajovátkem mističky a naplňte je podle fotografií náplní.

Kulatou formičku vmáčkněte do těsta, odstraníte ji a vykrojenou část těsta vyndáte lžičkou. Jde to snadno a vytvoří se malá mistička. Vykrojené středy nezbývá, než sníst ke kafi. Muffiny hodně nacukrujte, aby se vytvořilo zdání vaječného bílku.

A teď vytvoříte žloutek. Povrch můžete jemně uhladit lžičkou.

A teď šup šup ven! Užijte si sluníčka a čerstvého vzduchu.

Mějte krásný den

Vaše paní učitelka Blanka