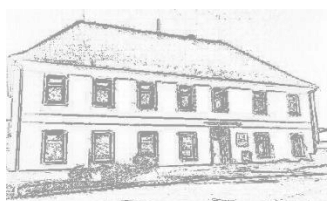


ŠKOLÁČEK HOSÍŇÁČEK

listopad 2018



**Máme tady listopad,
s barvami si umí hrát.
Chladné počasí je trochu znát,
my však máme náladu se pořád smát.
Na Hosíně pohoda vládne,
kdo se učí, testy hravě zvládne.
Však je tady čtvrtletí,
zkouškový čas pro děti.**



Novinky z MŠ

Fotogalerie

Čím chceme být?

Halloween ve škole

Jak si vydlabat dýni

Recept na výborný
koláč

A mnoho dalšího...

ZŠ A MŠ HOSÍN

Hosín 41
373 41 Hluboká n. Vlt.
jancipera@skolahosin.cz

www.skolahosin.cz

NAVŠTÍVILI JSME POPRVÉ V TOMTO ROCE ŠKOLU



12. 10. 2018 jsme poprvé v letošním školním roce navštívili Základní školu Hosín. Bylo to opravdu živé setkání, protože školáci přinesli do školy své domácí mazlíčky a i my jsme si je mohli prohlédnout...

Po tancování, povídání a rozkoukání jsme také viděli hada, kterého přinesl jeden tatínek. Odvážnější z nás si mazlíčky i pochovali. Ostatní raději jen přihlíželi.



ŠKOLKOVÉ TVOŘENÍ

Nejdříve jsme **řapíkatým celerem** natiskli podzimní strom a barevné listí.



Potom jsme se pustili do výroby ježků. Jak těch **papírových**, tak těch **bramborových**.



Nakonec jsme vyrobili myšky ze **skořápek** od **ořechů**.

Všechny výrobky se nám moc povedly, protože:

**My jsme sice malé dětičky,
Ale máme chytré hlavičky
A hlavně šikovné ručičky.**

Ježek ten je ježatý,
od hlavy až na paty.
Mračí se a žaluje,
Na každého kdo tu je.
Ježku, ježku, co ti vadí?
Že mě nikdo nepohládí.

Já lupínek na dubu,
dlouho tady nebudu.
Pomaličku usychám,
už jen málo času mám.



Za odměnu nás navštívil pan Pirošuka s divadelním představením: **Zlatá husa a modrý kanec**.



ČÍM CHCI BÝT?

Každý pátek máme sloh. Je to hodina, kde se učíme různé styly psaní, jak se správně vyjadřovat a v neposlední řadě hrajeme různé poznávací hry. V říjnu jsme měli za úkol se zamyslet a zkusit si představit budoucí povolání.

Představy byly velmi bohaté. Našla se tu různá povolání, ale víc nebudeme prozrazovat. Zkuste to z fotek uhádnout. 😊



JAK SI VYDLABAT DÝNI



Andrejka

HALLOWEEN VE ŠKOLE

Jako každý rok jsme se mohli na Halloween převléci do masek a celý den jsme tak měli výuku v maskách. Víte, kde se vzal svátek Halloween? Halloween je starý lidový anglosaský svátek a vyvinul se v Irsku. Slaví se se 31. října. Název vznikl zkrácením anglického „All Hallows´Eve“ (Předvečer Všech svatých).



HALLOWEEN



PRANOSTIKY NA LISTOPAD OD JOUZIEHO

Znáte nějaké?

Teplý říjen - studený listopad.

Studený listopad - zelený leden.

Když dlouho listí nepadá, tuhá zima se přikrádá.

Když krtek v listopadu ryje, budou na vánoce létat komáři.

Padá-li listí v listopadu, jistě brzy přijde led, ale dlouho nepobude.

V listopadu příliš mnoho sněhu a vody, to známka příští neúrody.

Jestliže sníh listopadový dlouho zůstane, více než hnůj polím prospěje.

Studený listopad - zelený leden.

Jaký listopad, takový březen.



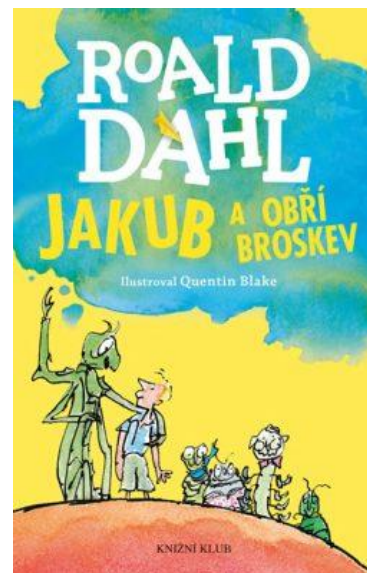
TIP NA KNIHU!

Jakub a obří broskev, autor Roald Dahl

Slavný příběh o osiřelém chlapečkovi Jakubovi Tamtudy, vychovávaném dvěma ukrutně zlými tetami, který se díky kouzelnému dědečkovi dostane do nitra nádherné, šťavnaté broskve a najde tam spoustu skvělých hmyzích kamarádů – slečnu Pavoučkovou, dědu Konipase, Berušku, Stonožníka, Hedvábníka, Žížaláka a Světlušku. Společně překonají všechny překážky a doletí s broskví až do New Yorku!

Kniha je poutavě napsaná s vtipnými obrázky.

Doporučuje: Pepa Fux



MOTTO PRO LISTOPAD

HLUPÁK ŘEKNE, ŽE TO NEJDE.

CHYTRÝ ŘEKNE, JAK BY TO ŠLO UDĚLAT.

MOUDRÝ SE ZVEDNE A PŮJDE TO UDĚLAT.



DOBROTY OD DOBRAČEK

POTŘEBUJEME:

4 hrnky nakrájených jablek,
2 hrnky polohrubé mouky,
1 necelý hrnek cukru či krupice,
0,5 hrnku oleje,
6 ks vajec,
1 lžička skořice,
2 lžičky kakaa,
1 ks prášku do pečiva,
1 lžička citronové kůry



DROBENKA: 100 g másla (změkklého), 120 g cukru, 1 ks vanilkového cukru, 140 g polohrubé mouky, 150 g vlašských ořechů (nasekaná).

POSTUP: Vejce vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme skořici, citronovou kůru, kakao, olej, mouku s práškem do pečiva a dobře zamícháme. Do těsta vmícháme na kostičky pokrájená jablka a vše přendáme na velký hlubší plech, který jsme vymazali máslem a vysypali hrubou moukou.

Těsto uhladíme a posypeme drobenkou, kterou jsme ve všech ingrediencích užmoulali v míse mezi prsty a dáme péci na cca 40 minut do předehřáté trouby na 170 stupňů. Vyzkoušíme špejlí, těsto se na ni nesmí lepit.

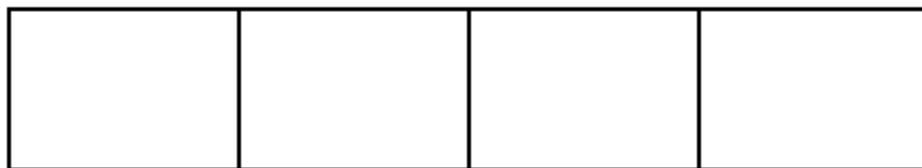
Vyzkoušejte to i s práškem do perníku. Dle chuti můžeme do těsta přidat rozinky předem namočené v rumu.

Přejeme, Vám dobrou chuť

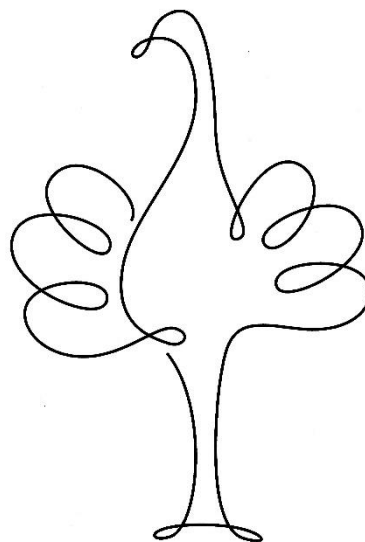
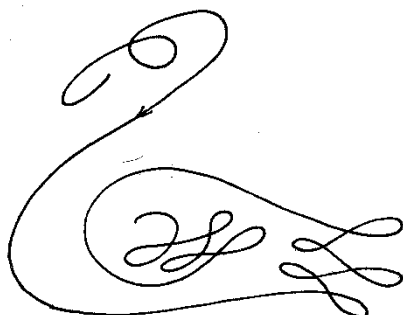
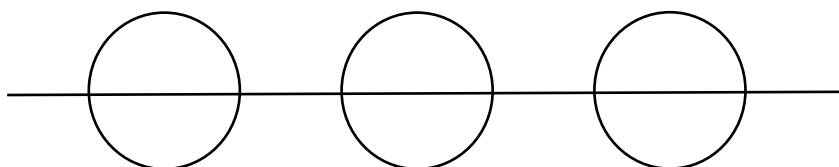
Eliška a Klára ☺ ☺ ☺

PRO MALÉ I VELKÉ CHYTROLÍNY

Kolik najdeš na obrázku obdélníků? Prozradím, že jich je víc než 5.



Dokážeš nakreslit jedním tahem tyto obrázky?



Vtip na závěr: Víte, co se stane ze Sněhurky, když sáhne na elektrické vedení?

...Popelka...

Eliška a Klárka

ZÁVĚREM PÁR FOTEK ZE ŠKOLY

