

JARNÍ KYTIČKY

Jak jste si jistě děti všimly, na zahradě nám už vykvetlo spoustu nových kytiček... rozkvetly stromy a začaly klíčit i různé bylinky :-)

Víte děti, že je spousta kytiček které jsou jedlé? Samozřejmě jsou i bylinky, které jsou velmi zdravé a vyrábí se z nich léky.

Kytičky či bylinky můžete využít k vaření, do salátů, na dorty či jen pro potěchu oka..

Napadá tě nějaký květ kytičky, která by se dala jíst?



 *Jedlé květy* 



primulka



sedmikráska



violka vonná



pampeliška



česnáček lékařský



maceška



šerih



jetel



ruže



levandule



ibišek



brutnák



karafiát



měšiček



lichorešnice



květ tykví

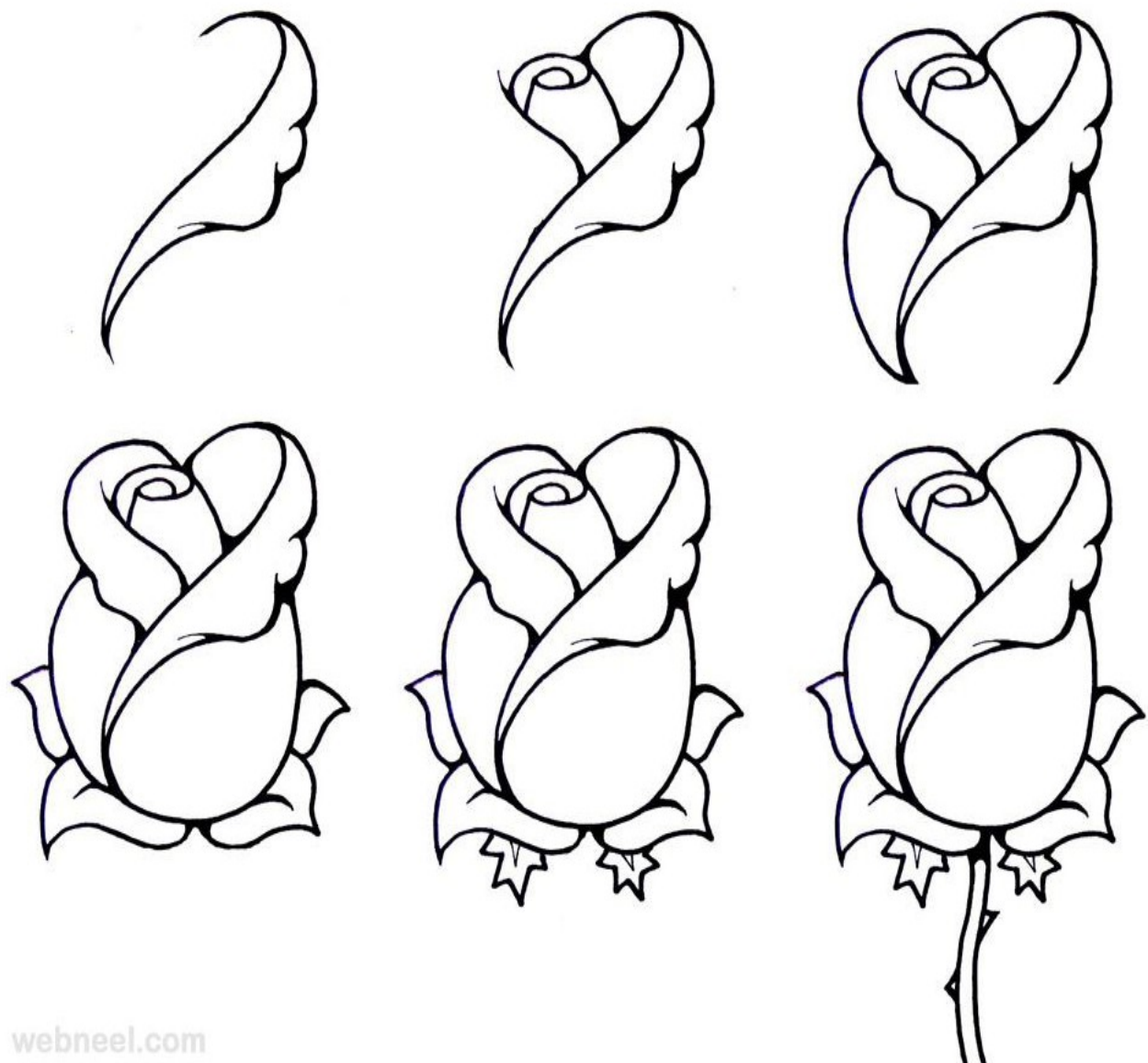


květ jabloně



chryzantéma

Zkus si podle návodu namalovat růžičku..její lístky je také možné využít v kuchyni



Spoustu kytiček si můžeme pěstovat i doma na zahrádce či v květináči.

Skvělá a hlavně moc zdravá kytky je zázvor.

JAK SI VYPĚSTUJEME ZÁZVOR:

Zázvor, který koupíme v obchodě, namočíme přes noc celý do vody.

Druhý den vodu slijeme a kořen který je nasáklý vložíme do připraveného substrátu či hlíny.

Skvělé na pěstování je kompost, protože má spoustu živin.

Je důležité aby byl zázvor zaléván a aby měl teplo.

Chvilku to potrvá, než se vyklíčí, ale určitě stojí za to :-)



Co si takhle udělat dobrý čajík?

Stačí zázvor oloupat, nastrohat a zalít horkou vodou (pomůžou rodiče) Nechte chvilku vylouhovat a pak stačí kousek medu a můžeme pít :-)

A co třeba rebarbora?



Rebarbora zrovna v těchto dnech krásně vylézá ze země ... má dlouhé, červené stonky, které využijeme na přípravu marmelády či koláče

REBARBOROVÝ KOLÁČ

Těsto: 180 g hladké mouky, 150 g ovesných vloček, 200 g (může být i méně) tmavého cukru, 170 g másla, $\frac{1}{2}$ lžičky kypřicího prášku, $\frac{1}{4}$ lžičky soli

Náplň: rebarbora min 200 g (kdo chce přidá jahody), 1 lžice citronové šťávy, 100 g krupicového cukru, 2 lžice kukuřičného škrobu

Povaříme rebarboru a jahody s citronovou šťávou asi 12 min. Cukr promícháme se škrobem, přidáme poté k ovoci. Smícháme a přidáme povařit asi minutku s ovocem aby vše zhoustlo.

Troubu predehřejí na 180°C.

Promícháme mouku s práškem, vločky, cukr, máslo a sůl.
Konzistence je hrudkovitá - drobná. Půlku směsi natlačíme
do formy (cca 33x23cm) přidáme náplň a nasypeme zbytek
směsi.

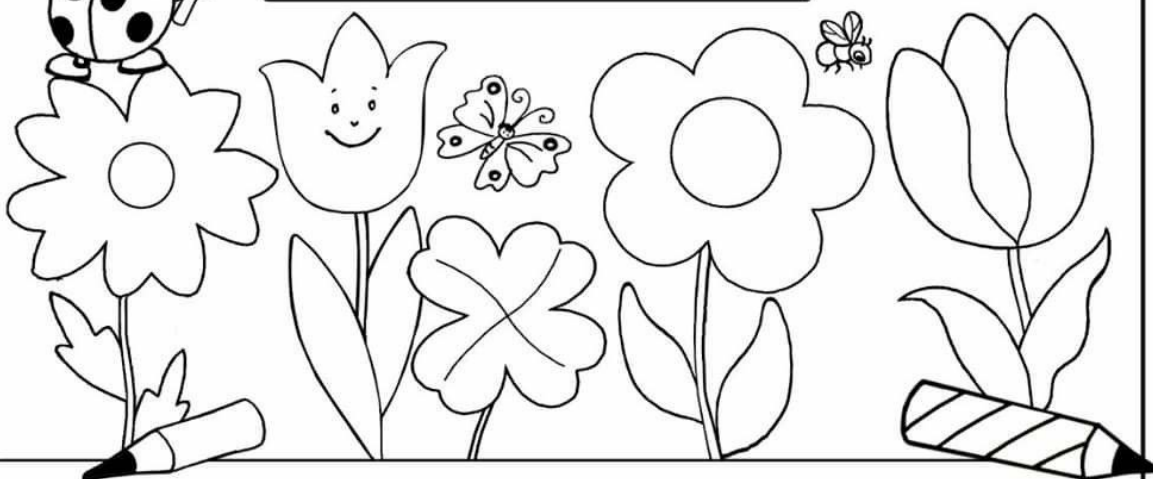
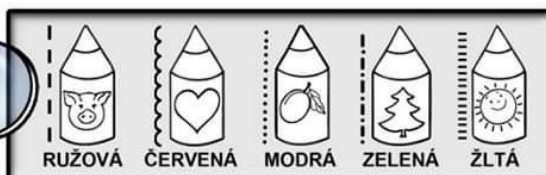
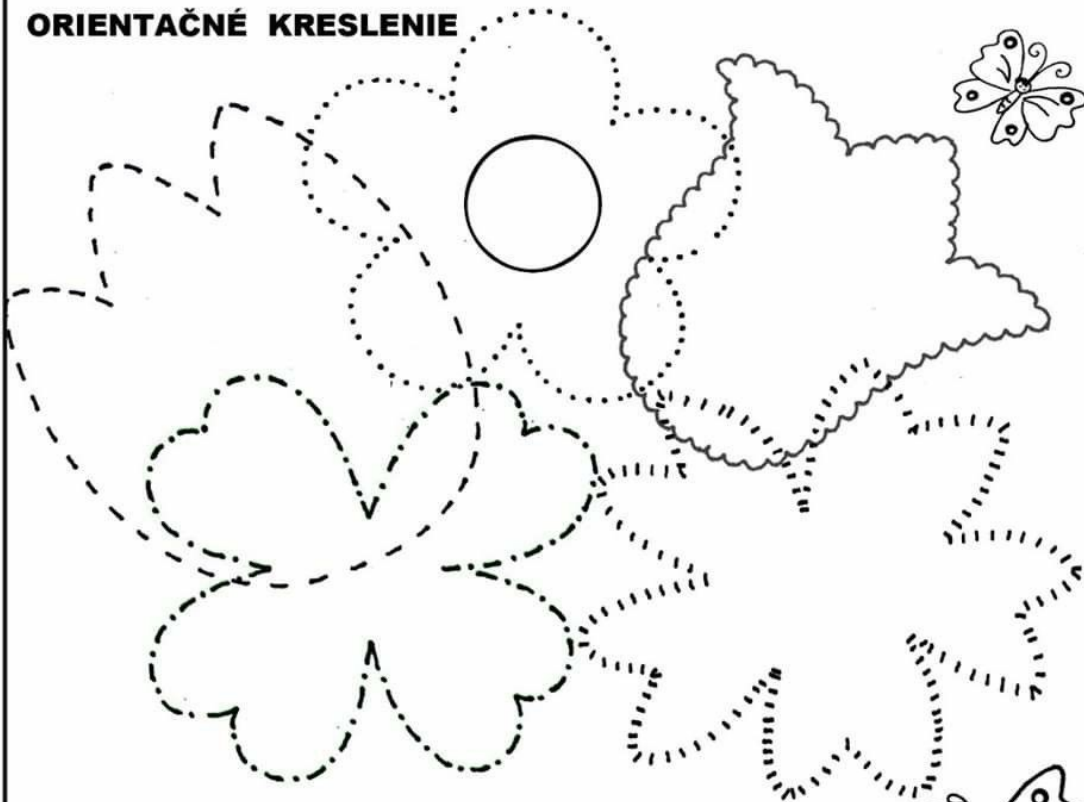
Pečeme přibližně 30 - 35 min a poté necháme
vychladnout :-)



DOBROU CHUŤ :-)

GRAFOMOTORIKA

ORIENTAČNÉ KRESLENIE



Námet a ilustrácia: Mária Nováková - Art Time

1. Najskôr obkresli kvety s prerušovanými čiarami farbami podľa znakov v tabuľke.
2. Podľa farieb čiar a tvaru kvetov vyfarbi kvety v dolnej časti.

Doplníš kam co patří?

KVĚTINY

BROUCI

