

# Velikonoční tvoření + pečení + přemýšlení

Milé děti, brzy budeme mít Velikonoce, a tak posíláme pár nápadů

a veselou koledu 😊



Koleda, koleda, jarní trávo,  
ať je tady všechno zdrávo.

Koleda, koleda, travičko,  
povyrost' jen maličko.

A pak ještě výš,  
udělej nám skrýš,  
pro vajíčka, pro zajíčka  
i pro toho koledníčka,  
co si pokoj nedá  
a vajíčka hledá.

## Velikonoční vajíčko zdobené krepovým papírem

Budete potřebovat:

- vyfouklé vajíčko
- krepový papír – různé barvy
- lepidlo + štětec
- nůžky

Postup:

Popros rodiče, aby ti pomohli vyfouknout vajíčka, nejlíp den předtím, než budeš vajíčka zdobit.

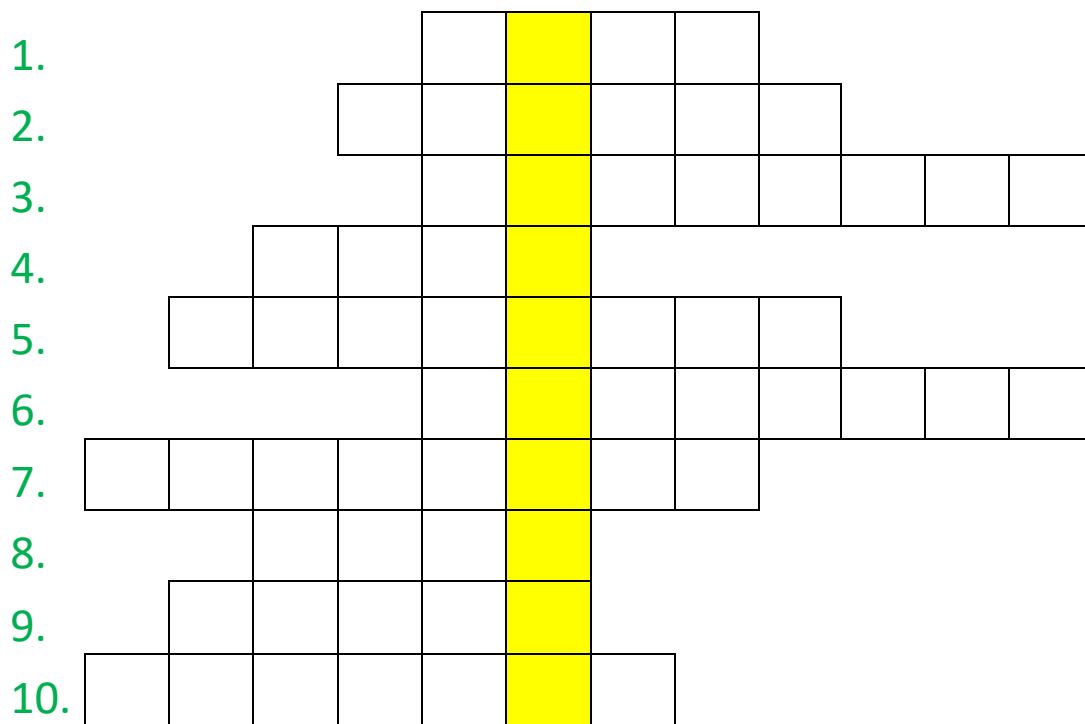
Nastříhej si krepový papír na proužky široké 1 cm.

Z proužků si umotej – stoč papírové provázky.

Připravené provázky rovnoměrně obtáčíme - lepíme kolem vajíčka. Necháme zaschnout a máme hotovo.



# Jarní luštěnka ☺



1.

druh obilí



7.



4.



8.

roční období



10.



6.



3.



5.



2.



9.

## Velikonoční sušenky s polevou

### Suroviny:

300 g hladké mouky  
200 g studeného másla na kostky  
100 g moučkového cukru  
2 žloutky  
2 lžičky vanilkového extraktu  
1/2 lžičky prášku do pečiva  
špetka soli

### Na polevu:

3 bílky  
400 g moučkového cukru  
1 lžička citronové šťávy  
gelové potravinářské barvy



### Postup

1. Všechny suroviny dejte do mísy a postupně vypracujte pěkné soudržné těsto. Hotové těsto zabalte do fólie a dejte odležet do lednice (stačí na hodinu, ale klidně i přes noc).
2. Bílky dejte do mísy a přidejte citronovou šťávu. Metlou na sníh jen chvíli prošlehejte. Přidejte cukr a při nízké rychlosti pomalu promíchejte. Správnou konzistenci upravte buď přidáním cukru navíc nebo naopak povolením polevy citronovou šťávou. Pokud budete používat barvy, rozdělte si polevu do misek. Přikápněte pár kapek barvy a důkladně rozmíchejte.
3. Odleželé těsto nechte chvíli povolit při pokojové teplotě a na pomoučeném válu ho rozválejte válečkem na plát silný asi 3 až 5 mm. Z těsta vykrajujte s pomocí vykrajovátka jednotlivé tvary.
4. Vykrojené tvary rozložte na plech s mírnými rozestupy a dejte péct do trouby rozehráté na 160 °C. Těsto je tenké, tak je potřeba jej hlídat. Pečte dorůžova asi 10 až 15 minut.
5. Hotové sušenky nechte zcela vychladnout. Poté nejprve naneste podkladovou vrstvu polevy. Nechte alespoň 30 minut zaschnout a pokračujte zdobičkou v kreslení vzorů.

DOBROU CHUŤ! 😊

S přáním pěkných dnů, Vaše paní vychovatelky.

PS. Nezapomeňte se jít proběhnout 😊