

ŘÍJEN - ORANŽOVÁ

V říjnu pokračoval celoroční projekt *Barevný rok*, tentokrát ve znamení oranžové barvy. Děti si během měsíce užily mnoho tvořivých a zábavných aktivit spojených s podzimem i touto teplou, radostnou, veselou barvou plnou energie a dobré nálady. Při výtvarných činnostech jsme zapouštěli barvy, tiskli listy a vytvářeli zářivé podzimní stromy. Z obtisků jablek vznikly halloweenské dýně, také jsme je tvořili z luštěnin a šili z látky jako podzimní dekorace. Nechyběla ani práce s vlnou a kartonem – provlékané dýně a mrkvičky se dětem moc povedly. V rámci družinového vaření jsme provoněli družinu dýňovými a mrkvovými muffiny, připravili jsme si mrkvový salát, dýňové houstičky, a také jsme si užili společné dlabání dýní. Součástí měsíce byl i Oranžový den, kdy někteří z nás našli doma oranžové oblečení a přišli oblečení do oranžové barvy. Den jsme si zpestřili ochutnávkou oranžových potravin – děti ochutnávaly různé druhy ovoce a zeleniny, například pomeranče, mandarinky, kaki, mango, sušené meruňky a papáju, mrkev či dýni. Během října proběhl také tematický Veverčí týden. Děti plnily různé úkoly, soutěžily a hrály hry inspirované životem veverek. Veverky jsme malovali, lepili z papíru i vyráběli ze šišek. Dozvěděli jsme se mnoho zajímavostí o tomto drobném, mrštném zvířátku a jeho přípravách na zimu. Říjen se nesl v duchu tvoření, spolupráce, dobré nálady a zářivých oranžových odstínů podzimu.





















Dýňové muffiny

175 ml oleje, 175 g třtinového cukru, 3 vejce, 200g nahnubo nastrouhané dýně, 100 g sušených brusinek (rozinek nebo i sušených meruněk, švestek...), 100 g slunečnicových semínek (mohou být i ořisky), 200g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, lžička mleté skořice, špetka muškátového oříšku

Poleva – 2 vrchovaté lžíce moučkového cukru, citrón

Postup:

Cukr, vejce a olej vyšleháme, vmícháme dýni, ovoce, semínka, a nakonec mouku promíchanou s pečicím práškem a kořením. Těsto nalijeme do forem na muffiny vyloženými papírovými košíčky nebo do silikonových formiček. Pečeme asi 25 minut na 180 stupňů C.

Na polevu umícháme moučkový cukr se šťávou z jednoho citrónu, podle potřeby zředíme horkou vodou a polejeme ještě teplé muffiny.



MRKVOVÁ BUCHTA

Těsto:

3 hrnky jemně strouhané mrkve

2 hrnky polohrubé mouky

0,5 hrnku cukru

0,5 hrnku oleje

3 vejce

0,5 hrnku sekaných ořechů

0,5 hrnku rozinek

1,5 prášku do pečiva

1 špetka soli,

trochu mléka (dle potřeby)

Plech vymažeme tukem a vysypeme moukou. Nejprve nastrouhanou mrkev smícháme s moukou, práškem do pečiva, cukrem a pořádně promícháme. Následně přidáme olej, vejce a ostatní suroviny. Dle potřeby přilijeme mléko.

Těsto rozprostřeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme na 180 stupňů přibližně 30 minut.























Pečení dýňových houstiček a příprava mrkvového salátu ve třetím oddělení ŠD









