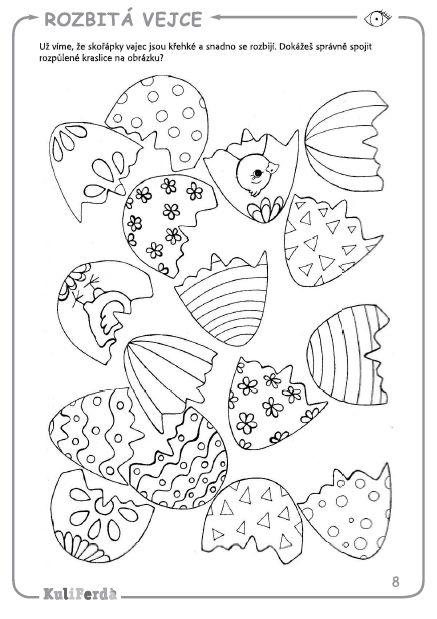
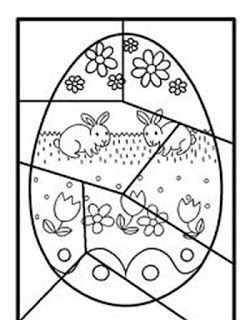
*Zdravíme naše předškoláky*

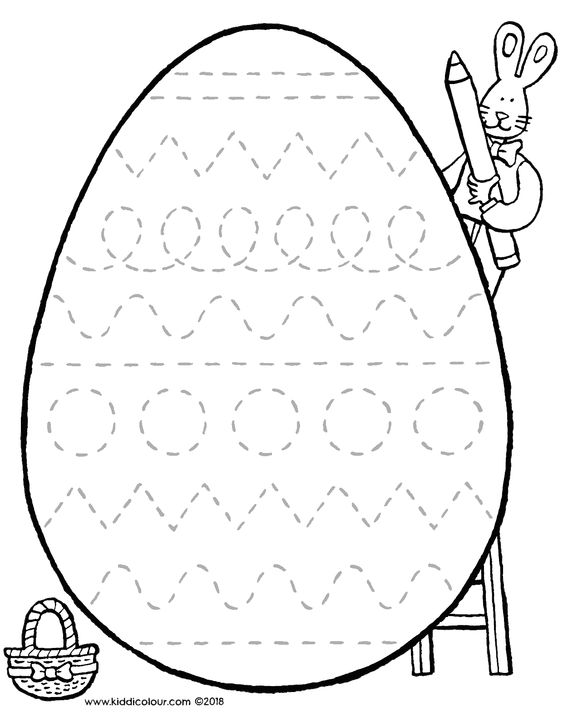


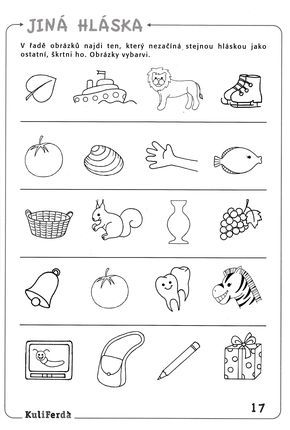
Vybarvi stejné dvojice, stejnou barvou

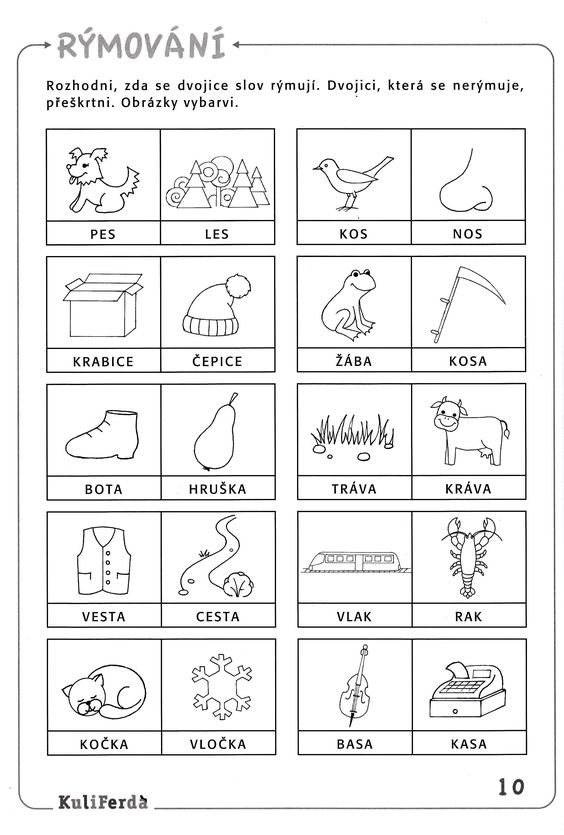


Vybarvi, rozstříhej, poskládej a nalep na papír









*Hody hody doprovody,  
já jsem malý zajíček,  
utíkal jsem podle vody,*

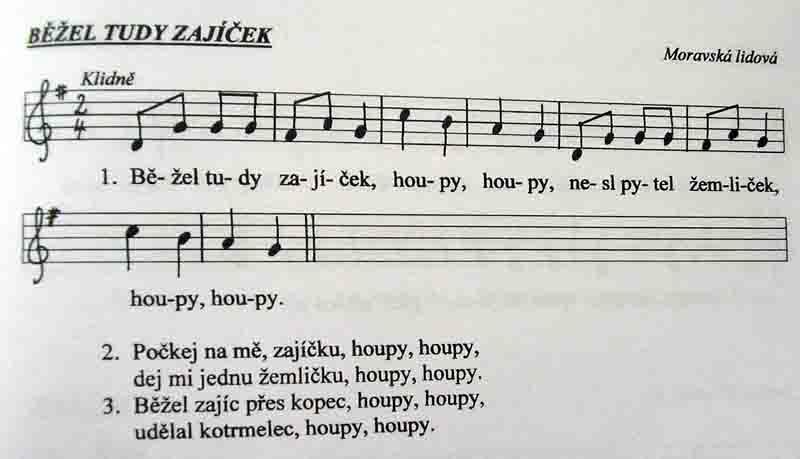
*Nesu košík vajíček*

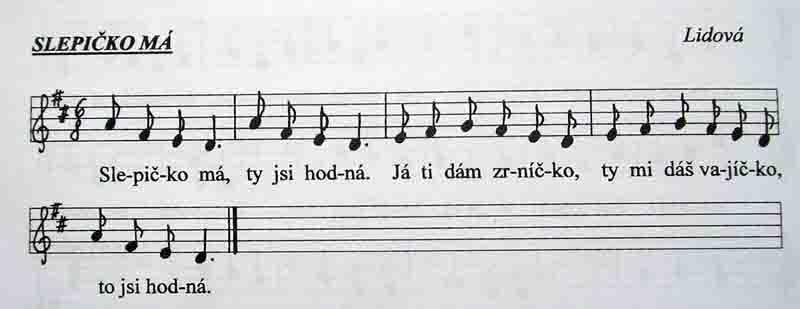


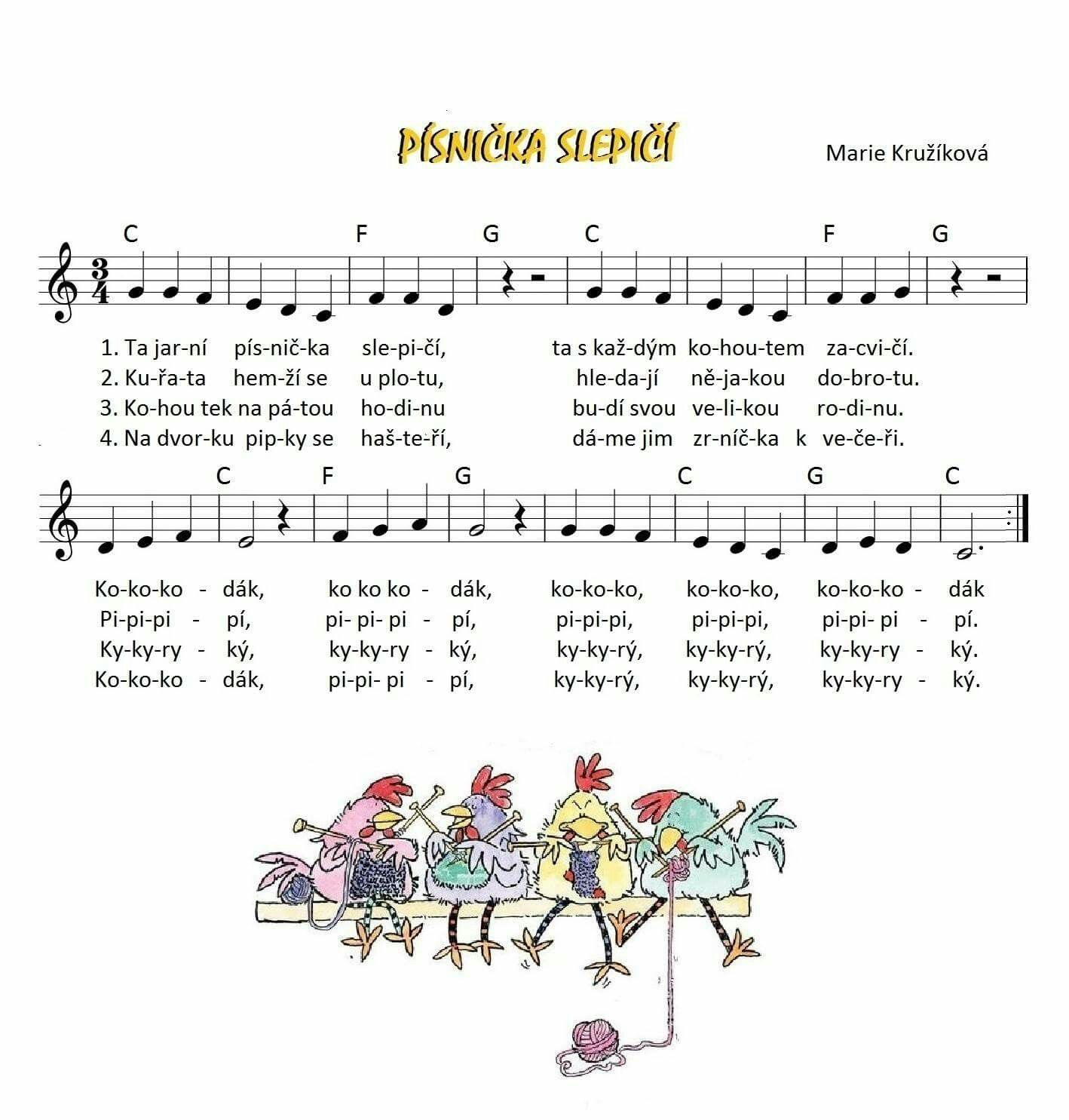
*Hody, hody, doprovody dejte vejce malovaný*

*Nedáte-li malovaný, dejte aspoň bílý*

*Slepička vám snese jiný v komoře koutku, na zeleným proutku.*



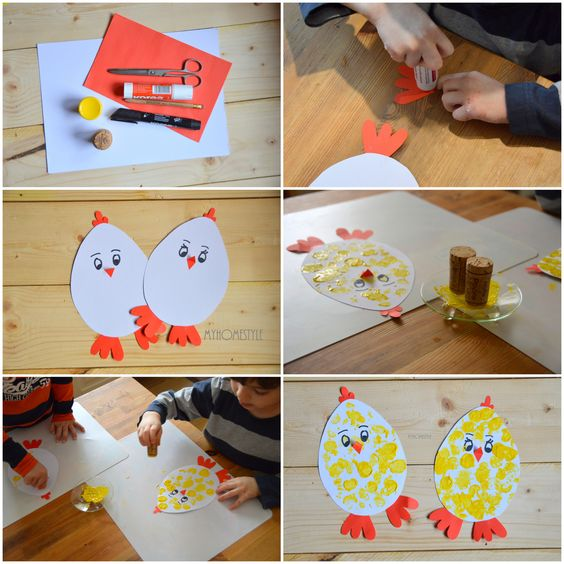




****

**Co se ti líbí? Zkus si vyrobit:**











****

**Něco dobrého za odměnu:**







VELIKONOČNÍ MUFFINY PLNĚNÉ CITRONOVÝM KRÉMEM

Příprava:30 minut Získáte: 12 muffinků

* 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 bio pomeranče
* 40 g namletých mandlí

Na náplň

* kulatá vykrajovací formička o průměru 3-3,5 cm
* hotový citronový krém / trošku řidší pudink / vaječný koňak

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 vybranou náplní nebo vanilkovým pudingem.

[](https://i0.wp.com/blog.decodoma.cz/wp-content/uploads/2016/03/DSCF1503.jpg?ssl=1)Kulatou formičku vmáčknu do těsta, odstraním ji a vykrojenou část těsta vyndám lžičkou. Jde to snadno a vytvoří se malá mistička. Muffiny hodně nacukruji, abych vytvořila zdání vaječného bílku.

[](https://i1.wp.com/blog.decodoma.cz/wp-content/uploads/2016/03/DSCF1509.jpg?ssl=1)

A teď vytvořím žloutek – naplním Citronovým krémem(ale i pudingem) je hustý. Povrch můžete jemně uhladit lžičkou.

[](https://i1.wp.com/blog.decodoma.cz/wp-content/uploads/2016/03/DSCF1518.jpg?ssl=1)

Necháte-li muffiny hodinku rozležet, náplň je jemně provlhčí a pak už je to opravdová báseň.

Pohádka o Velikonocích: https://www.youtube.com/watch?v=nW7iVeLfuYc

Přáníčko:

<https://www.youtube.com/watch?v=Utyy1R_yRFc>