

SMOLÍČEK

ČASOPIS TERÉNNÍ SLUŽBY RODINÁM S DĚTMI



AKCE V OTROKOVICÍCH A OKOLÍ

2. 11. 2024 / 15:00 - 21:00 / Strašidelná zahrada KOVOZOO Staré Město u Uherského Hradiště

2.11.2024 XXIV Memoriál MUDr. Josefa Podmolíka v půlmaratonu Běžecký festival Otrokovice 2024

11. 11. 2024 / 10:45 - 19:00 / Žehnání svatomartinských vín v Uherském Hradišti
17. ročník Žehnání Svatomartinského vína v Uherském Hradišti – Srdci Slovácka se uskuteční opět na Svatého Martina.

16. 11. 2024 / 10:00–22:00 / Svatomartinské hody-náměstí míru Zlín

16. 11. 2024 – 17. 11. 2024 / 9,00 - 16:00 / Mimořádné otevření Valašského muzea v přírodě – Dřevěného městečka, Valašské dědiny a Mlýnské doliny

17. 11. 2024 / 35. výročí Den boje za svobodu a demokracii

Statutární město Zlín uctí slavnostním pietním aktem Den boje za svobodu a demokracii v neděli 17. listopadu 2024 u Pomníku obětem totality, nám. Míru 12.

17. 11. 2024 / 8.00–13.00 / Starým věcem nový život. Tržiště Pod Kaštany pořádá další zlínský bleší trh. **Vstupné:** zdarma

23. 11. 2024 - 24. 11. 2024 / 10.00–17.00 / Festival stavebnic a her. 14|15

BATŮV INSTITUT **Vstupné:** 100 Kč, rodinné 300 Kč

XI. ročník prodejní a herní přehlídky výrobců stavebnic a her z celé České republiky. Dvoudenní Festival stavebnic a her se uskuteční o víkendu 23. a 24. listopadu ve 14|15 Baťově institutu ve Zlíně. Letos akci čeká opět velký prostor celého přízemního patra budovy.

23. 11. 2024 / NEO CUP Charitativní fotbalový turnaj a den nejen pro rodiny předčasně narozených dětí.

25. 11. 2024 / 18.30 / Na zdraví! Přednáška MUDr. Pavla Gogelová. Kavárna Gulliver **Vstupné:** zdarma.

30. 11. 2024 / 9.30 / 37. Mikulášský běh s Cyrilem pro Krtek. Hospoda na Hřišti, Zlín-Louky. Charitativní běžecký závod seriálu Běhy Zlín na 10 a 5 kilometrů ve Zlíně-Loukách. Akce je určena pro širokou veřejnost. Hodnotné ceny, bohatá tombola, teplé občerstvení, pamětní medaile, bohatý startovní balíček v ceně startovného. Výtěžek z akce putuje pro Nadační fond Krtek při dětské onkologii v Brně.

30. 11. 2024 - 1. 12. 2024 so 10.00–18.00, ne 10.00–16.00. Zlín Design Market
Místo konání: zlínský zámek **Vstupné:** zdarma

Přijďte si vybrat originální dárky od českých značek a designérů za dostupné ceny!

Zlín Design Market je místem pro nákup originálních, ručně vyráběných dárek, od českých a slovenských mladých, kreativních umělců.

30. 11. 2024 - 23. 12. 2024 / Adventní Zlín 2024. Náměstí Míru. Zpříjemněte si adventní atmosféru na zlínských vánočních trzích na náměstí Míru. Vánočně ozdobené dřevěné domečky vám přinesou voňavý punč, svařák, kávu, medovinu, mošty a další alko i nealko nápoje doplněné tradičním občerstvením jako jsou halušky, francouzské brambory, bramboráky, klobásky, trdelníky, langosy, různé cukrovinky a mnoho dalšího. Nebudou chybět ani stánky s řemeslnými výrobky a vánočním sortimentem. Připravena bude i řada koncertů a pro děti vánoční dílničky, dětské kinečko či vánoční vláček. **Vstupné:** zdarma

1. 12. 2024 / 15:00/, délka 60 minut. Loutková pohádka * Sněhurka * mikulášská nadílka. Napajedla.

6. - 8. 12. 2024 / 9,00 - 17:00 / Andělské Vánoce v Kroměříži

21. – 22. 12. 2024 / 17:00 - 18:00 / Živý betlém ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

26. 12. 2024 Svatoštěpánský koncert ve Velehradu
Římskokatolická farnost Velehrad a obec Velehrad zvou na tradiční Štěpánský koncert.
Zdroj: <https://www.kudyznudy.cz/akce/svatostepansky-koncert-hradistanu>

26. prosinec 2024 / 13:00 - 16:00 / Štěpánská koleda ve Valašském muzeu v přírodě

Zdroj: <https://www.kudyznudy.cz/akce/>

Muzeum strojů značky Harley-Davidson

Největší sbírka ve Střední Evropě
Muzeum se stálou výstavou modelů motocyklů Harley Davidson a dalších exponátů z historie motorismu Ameriky naleznete v Otrokovicích.

Harley Pub Dr. E. Beneše 512, Otrokovice

Email: info@harleypub.com

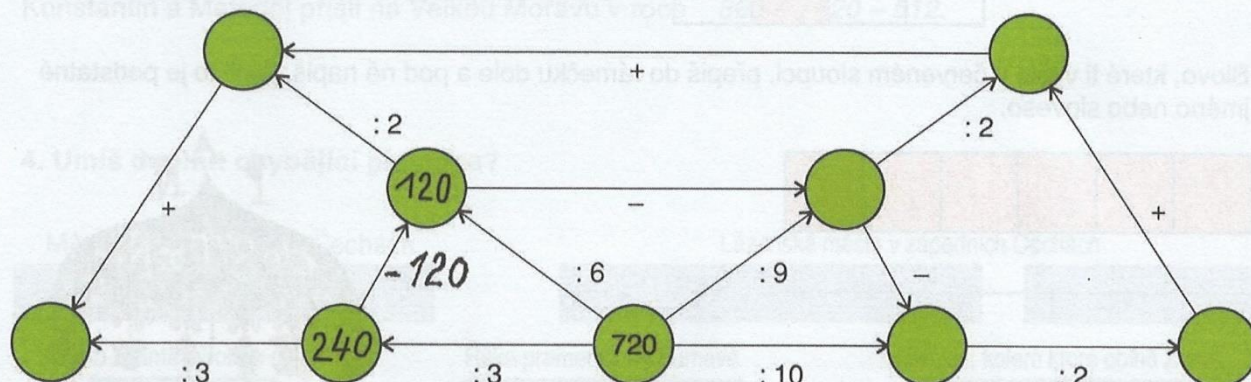
WWW: www.harleypub.com



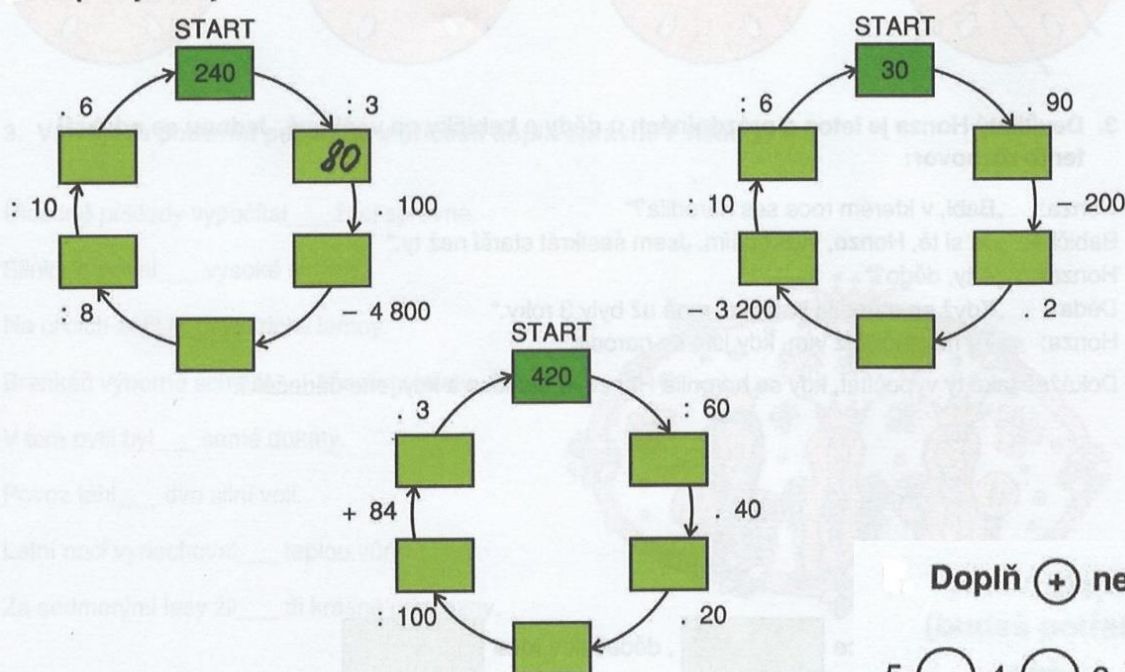
Zdroj: <https://www.kudyznudy.cz/aktivita/muzeum-stroju-znacky-harley-davidson-nejvetsi-sb>

Troufnete si na tyto hlavolamy?

Doplň chybějící čísla do kroužků a k šipkám.



Doplň výsledky.



Doplň $\oplus$ nebo $\ominus$.

$$5 \bigcirc 4 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 10$$

$$5 \bigcirc 4 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 8$$

$$5 \bigcirc 4 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 6$$

$$5 \bigcirc 4 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 4$$

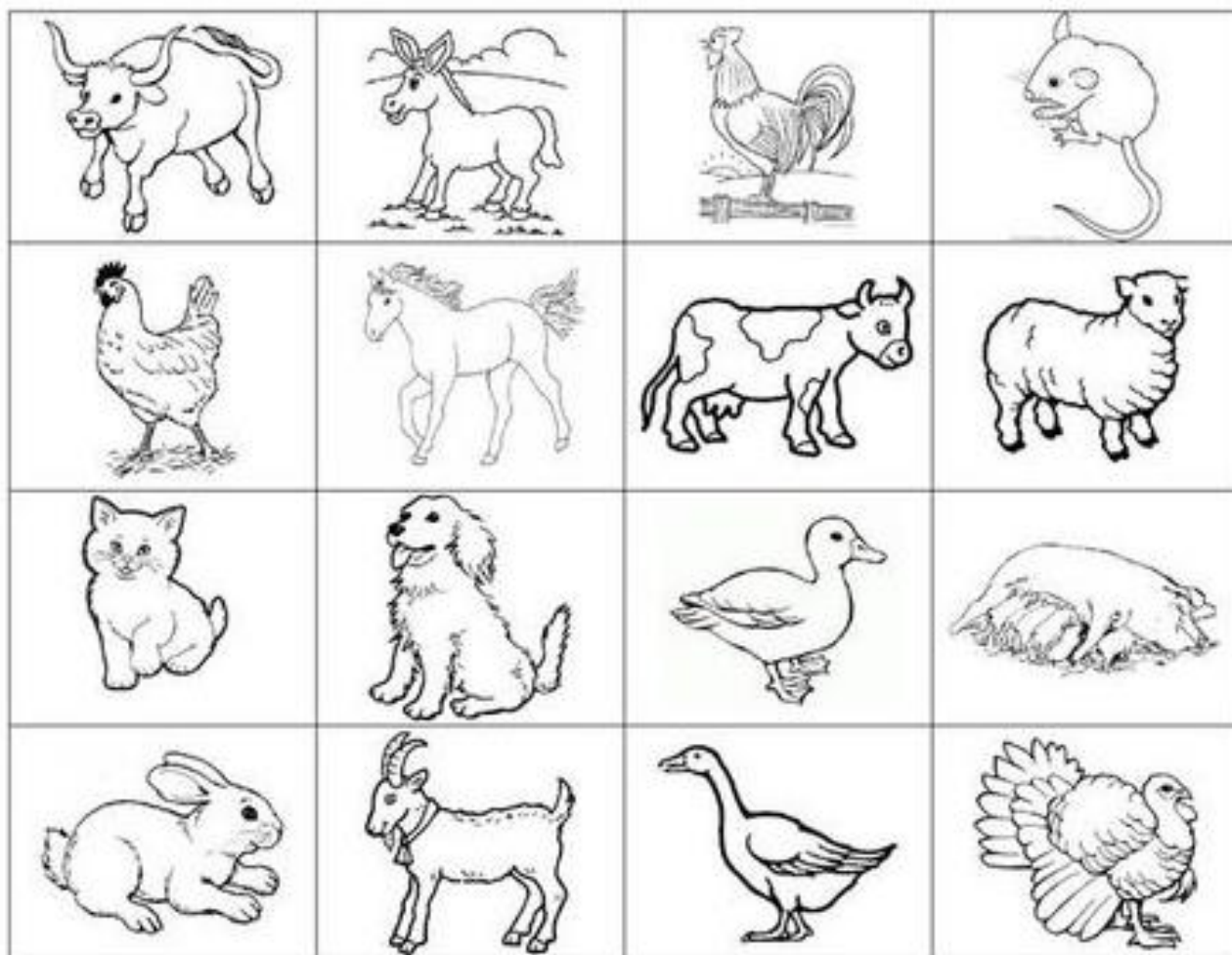
$$5 \bigcirc 4 \bigcirc 3 \bigcirc 2 = 2$$

Zdroj: Opakuji si o prázdninách 4

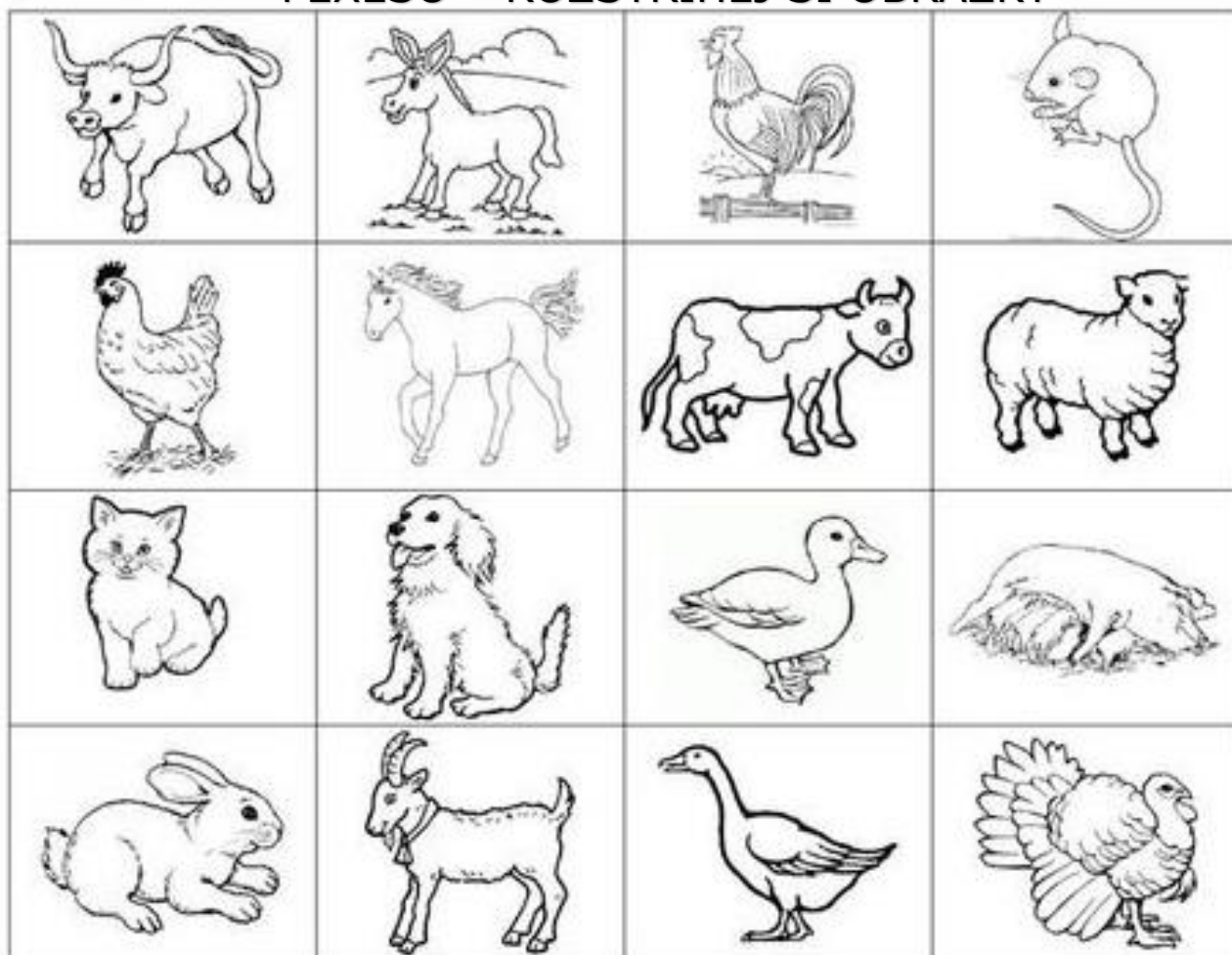


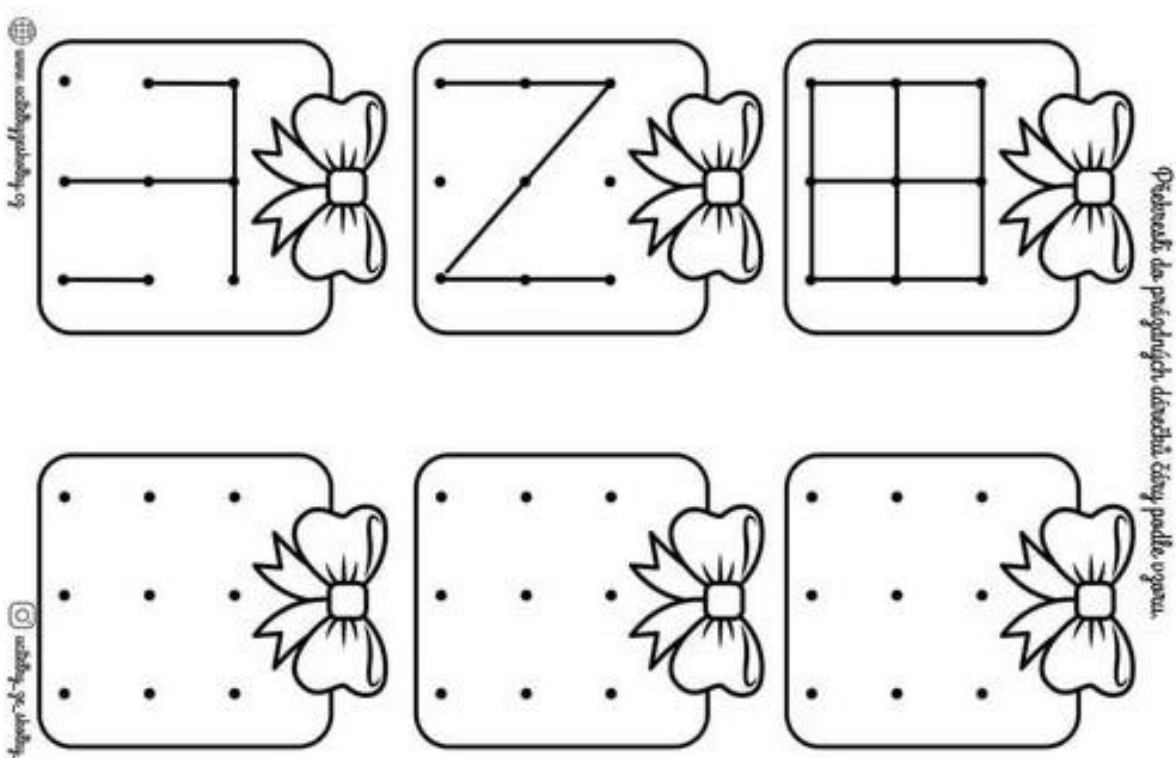
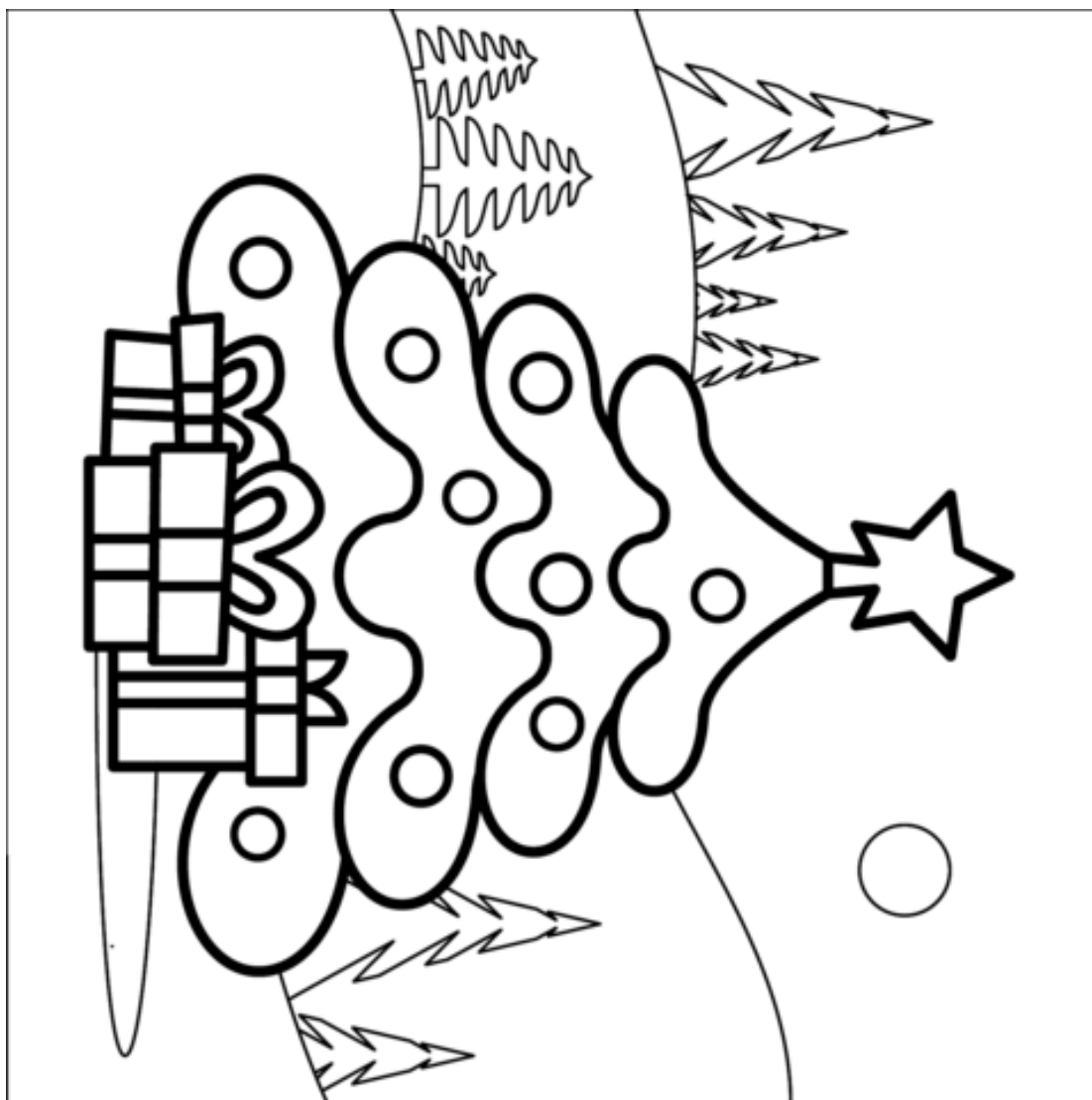
ŘEŠENÍ

- 1) Na samotě u lesa
- 2) Trhala fialky dynamitem
- 3) Slunce, seno, jahody
- 4) Na kolejích čeká vrah
- 5) Což takhle dát si špenát?
- 6) Noc na Karlštejně
- 7) Táto sežeň štěně
- 8) Dva lidi v ZOO
- 9) Rok ďábla
- 10) Jak utopit doktora Mráčka
- 11) Drahé tety a já
- 12) Líbáš jako ďábel
- 13) Čtyři vraždy stačí, drahoušku
- 14) Proč?
- 15) Nemocnice na kraji města



PEXESO – ROZSTŘÍHEJ SI OBRÁZKY





zdroj:

pinterest.com



Praktické rady do domácnosti:

ALOBAL

Pokud chybí drátěnka, může se hrnec vydrhnout i pokrčeným alobalem. Stříháním alobalu se nabrousí nůžky. Pod protlačovaný nábytek dát alobal matnou stranou dolů. Pod látku na žehlicím prkně dát alobal – vyžehlí se rychleji. Když žehličkou přejedeme po alobalu, vyčistí se – žehlička. Proužky alobalu v zemi zaplaší hmyz a hlemýžď. Zápalky při stanování nebudou mokré, když je zabalíme do alobalu.

BRAMBORY

Plátky syrových brambor odstraní otoky na očích. Dát do přesolené polévky

ČAJ

Čajové sáčky uklidní bolavé oči. Uklidní popálenou kůži. Na šedivé vlasy – 3 sáčky čaje do vroucí vody + rozmarýn a šalvěj. Oplachovat. Vlasy se budou také lesknout. Vlhký pytlík čaje přilepit leukoplastí na hnisavou vyrážku – zmizí. Utiší bolest po injekci. Na 20 minut vložit do čajové koupele nohy – nebudou páchnout. Čaj z mátových listů zahojí zanícené dásně. S čerstvým čajem se dá vyčistit dřevěný nábytek i zrcadla. Dají se jím přihnojit kapradiny.

DĚTSKÝ OLEJ

Nakapat kolem náplasti a na ni – půjde snadno strhnout. Uvolní těsný prsten. Uvolní latex z pokožky. Trochu dětského oleje s pár kapkami parfému – olej do koupele Odstraní exémy na dětské hlavičce.

DĚTSKÝ ZÁSYP

Plachtu jemně posypat zásypem – ochladí se. Na čerstvou mastnou skvrnu.

JEDLÁ SODA

Změkčí maso naložené v lednici. Přidat do fazolí, když se vaří špetku – proti nadýmání Trošku dát do rajské omáčky – proti kyselině. Na 3 vejce půl lžičky do omelety. Náhrada droždí. Odstraní pach z ryb na rukou. Na ucpanou výlevku stačí 1 šálek jedné sody, pak šálek horkého octa a litr vařící vody. Odstraňuje pach z myčky nádobí. (Mezi 2 cykly posypat dno) Čistí kuchyňskou desku i ledničku a mikrovlnku. Z porcelánu odstraňuje skvrny od kávy a čaje, čistí termosku, houbičky a utěrky. (Do ½ l vody 2 lžičky sody a několik kapek jodu). Čistí připálené hrnce (5 lžic ve vodě povařit a nechat odstát). Nasypat trochu sody na špinavý sporák. Sodou posypat koberec, nechat 15 minut a vysát. Odstraní zatuchlý vzduch – do ponožky 3-4 lžičky sody, zavěsit. Leští stříbrné a zlaté šperky (ne perly). Do misky dát 1:1 jedlou sodu a sůl do koupele a dát na nádržku WC. Jednou za měsíc dát do nádržky půl balíčku jedlé sody a ráno spláchnout. Trochu sody do studené vody – zmírňuje bolest při popáleninách i po včelím bodnutí. Vmasírovat do vlasů hrst sody proti lupům. Jak ústní voda je výborná na afty. Do roztoku sody jednou týdně ponořit na noc zubní kartáčky. Proti pocení – do zásypu přidat asi lžičku sody a nanést pod podpaží. 4 lžičky jedlé sody na litr teplé vody – koupel na nohy. Do starých ponožek dvě lžičky sody a do bot na noc – nepáchnou. ½ šálku jedlé sody přidané do pracího prášku vybělí prádlo. Mnohé skvrny zmizí, když na ně dáme 4 lžičky sody a ¼ šálku teplé vody. Čistí plesnivé sprchové závěsy. Rozmrazuje chodníky v chodnících. Udržuje zásaditou vodu v bazénu.

Zdroj: slunecnzyivot.cz/2015/03/babske-rady-na-vsechno/

Společné tvoření



Vánoční pečení

Tradiční vanilkové rohlíčky

Vanilkové rohlíčky podle tohoto receptu se připravují z těsta, do kterého přijdou **mleté vlašské ořechy**. Ty můžete nahradit ořechy lískovými, případně mandlemi.

SUROVINY

- **Mouka**; hladká
- **Změklé máslo**; případně Hera nebo jiný vhodný tuk na pečení
- **Krupicový cukr**; někdo dává moučku, já rohlíčky s úspěchem dělám s krupicovým cukrem
- **Vlašské ořechy**; vyloupaná jádra, nebo můžete koupit moučku z namletých ořechů
- **Žloutek**; díky žloutku bude těsto dobře držet pohromadě a rohlíčky půjdou hezky tvarovat

Dále si připravte **moučkový cukr s vanilkou** na obalení.

POSTUP

1. Nastrouhejte vlašské ořechy a dejte je do mísy.
2. Přidejte mouku, vejce, cukr a povolené máslo nakrájené na kousky.
3. Zpracujte ve vláčné těsto, nehnětte ho zbytečně dlouhou. Zabalte do folie a dejte do lednice na hodinu odpočinout.
4. Těsto rozdělte na čtyři díly, z každého vyválejte pramen o tloušťce asi 2 cm.
5. Pramen nakrájejte na malé, stejné velké kousky.
6. Z kousků těsta uválejte rohlíčky a položte je na plech vyložený pečicím papírem.
7. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C po dobu 12 minut.
8. Ještě teplé rohlíčky obalujte v moučkovém cukru s vanilkou.

ŠIKOVNÉ TIPY

- Ořechy strouhám v ručním mlýnku na strouhanku, nebo ručně na struhadle.
- Rohlíčky nechte po upečení pár minut chladnout, poté je stáhněte z plechu a obalte je v cukru. Obalujte je ve chvíli, kdy nejsou ani příliš horké, ani studené.
- Při obalování pozor, rohlíčky jsou křehké!

Kdy péct vanilkové rohlíčky?

Rohlíčky patří mezi tzv. suché cukroví bez náplně, proto v klidu můžete začít péct asi 4-3 týdny před Vánoci. Do té doby stihne cukroví zvláchnět a zkřehnout.

Jak dlouho se vanilkové rohlíčky pečou?

Vanilkové rohlíčky pečte v troubě předehřáté na 170 °C (bez horkovzdušného oběhu) po dobu zhruba 12 minut. Nechte je asi tři minuty chladnout na plechu, pak je opatrně obalte v moučkovém cukru s vanilkou.

Nejlepší linecké cukroví

*Recept na luxusní linecké cukroví, které je hned po upečení křehké, ale už druhý den zvláční a je krásně měkké. Linecké patří k tradičnímu vánočnímu cukroví. Z jemného lineckého těsta se vykrajují nejrůznější tvary (kolečka, kytičky, hvězdičky), ty se potom slepují, například **rybízovou marmeládou**.*

SUROVINY

- **Hladká mouka**; do těsta + na poprášení válu
- **Máslo**; nebo Hera
- **Cukr**; moučkový
- **Citronová kůra**; čerstvě nastrouhaná
- **Vanilková pasta**; nebo klasický vanilkový cukr
- **Žloutek**

Dále si vezměte k ruce **moučkový cukr na poprášení** horního dílu cukroví s vypíchnutým středem a **marmeládu na slepení** (lineckou, rybízovou, jahodovou).

POSTUP

1: Do mísy vsypte mouku, přidejte studený nasekaný tuk, cukr, žloutek a vanilku.

2: Rychle zpracujte v těsto, zabalte do potravinářské folie a dejte do lednice asi na dvě hodiny odpočinout.

3: Na pomoučeném vále vyválejte těsto na tloušťku stébla (asi 3 mm) a vykrajujte tvary.

TIP: Těsto, se kterým nepracujete, nechte v chladu v lednici.

4: Plochým nožem přeneste vykrojené linecké na plech vyložený pečicím papírem a vypíchněte středy cukroví. Připravte si stejný počet horních a dolních dílků.

5: Cukroví pečte v troubě předehřáté na 170 °C po dobu 12 minut.

6: Mírně vychladlé horní díly poprašte moučkovým cukrem.

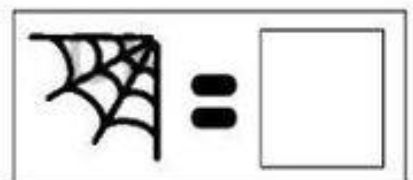
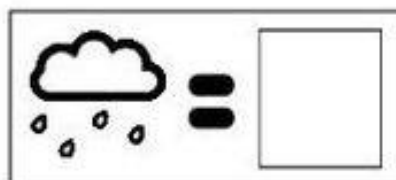
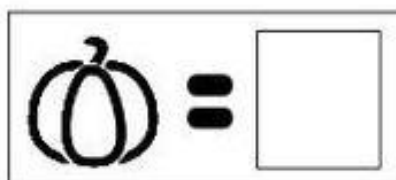
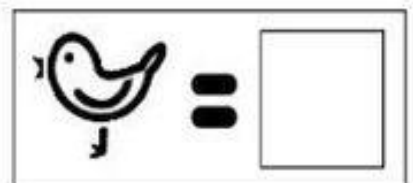
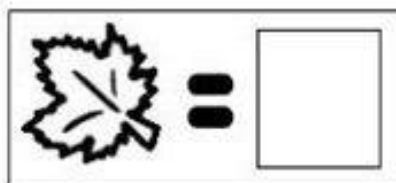
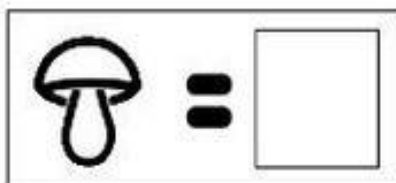
7: Do středu dolního části cukroví dejte asi půl lžičky marmelády a opatrně přiklopte horním dílem s vypíchnutým středem, jemně přitlačte.

ŠIKOVNÉ TIPY

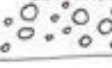
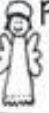
- V případě lineckého se jedná o křehké těsto, proto ho při přípravě dlouho nehněťte, bylo by tuhé.
- To samé při vyvalování těsta, snažte se nepodsypávat vál příliš velkým množstvím mouky. Těsto by mělo být vychlazené, aby tuk v něm ztuhnul a těsto šlo dobře vyválet.
- Pokud máte pocit, že se těsto při práci příliš lepí, zkuste jej vyválet mezi dvěma pečicími papíry.

DOBŘE VĚDĚT: Čím více mouky do lineckého těsta při vyvalování zapracujete, tím bude cukroví tužší a bude déle trvat, než změkne.

SPOČÍTEJ A ZAPIŠ



Adventní výzva pro děti a rodiče

   Nakresli obrázek se sněhulákem  1	Uytveř z papíru sněhové vločky   2	Připrav si básničku pro Mikuláše 3	Natrhej a dej do vázy barberku  4	Zapal s rodiči další svíčku na adventním věnci  5
 Uyzdob si okno v pokojíčku 6	Uytveř svícen ze skořápky ořechu  7	Uytveř vánoční přáníčka pro členy rodiny 8	Napiš si na papír věci, které se ti letos podařily 9	Pošli vánoční pohlednici prarodičům  10
Překroj s rodiči jablíčko, jestli najdeš hvězdičku  11	Zapal s rodiči další svíčku na adventním věnci  12	Upeč s rodiči perníčky  13	Zapal venku prskavky 14	Napiš si na papír co by ses chtěl/a v novém roce naučit 15
Přečti si svoji nejoblíbenější pohádku 16	Dej ptáčkům do krmítka semínka  17	Uytveř papírový řetěz na stromeček 18	Zapal s rodiči další svíčku na adventním věnci  19	Udělej si s rodiči vycházku do parku 20
Uytveř si papírového andělíčka  21	Pusť si svůj nejoblíbenější vánoční film 22	Zazpívej si všechny koledy, které znáš 23	Udělej si s rodinkou pěknou fotku, Vánoce jsou tady!  24	

Kreativní dílna
 Připravila **MEYA** ve spolupráci s Annou Lacineovou a Ivanou Klimeovou



O hladovém ptáčkovi

©konvalinova.com

Venku padal  . Všude kolem
bylo bílo. Na  přilétl malý  .
Měl hlad jako  . V bříšku mu
kručelo. Ale ouha.
 bylo prázdné.  byl moc  .
Kdepak má teď hledat něco k
snědku?

Za chvíli přišly ke    .
Přinesly pro   nějaká   ,
 s mákem a semínka ze  .
Všechno daly   do  .
 ihned vzal  do zobáčku
a byl  . Konečně mu nekručelo v
bříšku.



zdroj: pinterest.com

Uhádneš vánoční hádanky?

HÁDANKY

VÁNOČNÍ SYMBOLY



Těšíme se na Vánoce,
vždyť jsou jenom jednou v roce!
Či je který dáreček?
To poznáš, až rozsvítíme



Už to voní u stolu,
všichni budem pospolu.
S mámou, tátou, to se ví,
nazdobíme



Prosté jídlo k snídani,
bez oběda, bez spaní.
Bude tu hned zakrátko,
uvidíme zlaté





DOPLŇ SPRÁVNÉ SLOVO
NA KONEC BÁSNIČKY →

Dech se taji a všechno ztichne,
anděl na nebi se mihne.
Že narodil se Ježíšek,
zacinká nám

Pomoz Karkulce najít její košík a dárky pro babičku



zdroj: pinterest.com

Zimo, už tě voláme!
Chceme jezdit ze stráně.

Nenech sáňky, lyže dlouho zahálet,
brusle už se také těší na pořádný led.

Už si nevím rady, jak zimu volat mám,
zítra zkusím poslat krátký telegram.

Pověz, co kdo na obrázku dělá. Spoj čarou, co k tomu potřebuje.
Některé děti se nevhodně oblékly, které?

Děti, pojďte ven,
dnes je krásný den!



- Co nejraději děláš v zimě?
- Proč je dobré v zimě sportovat?
- Znáš ještě jiné zimní sporty? (třeba z televize).
- Polož pastelky a běž také sportovat!
- Co by se mohlo stát, když se nevhodně oblečeš?



Vydává Terénní služba rodinám s dětmi, Na Uličce 1617, 765 02 Otrokovice, tel. 737 331 954, e-mail: tsr@otrokovice.charita.cz, Redakční rada: Mgr. Ivana Kalmárová, DiS., Bc. Petra Tomšů, Mgr. Andrea Běťáková, Mgr. Jitka Ošťádalová, Mgr. Martina Pastorčáková: NEPRODEJNÉ!