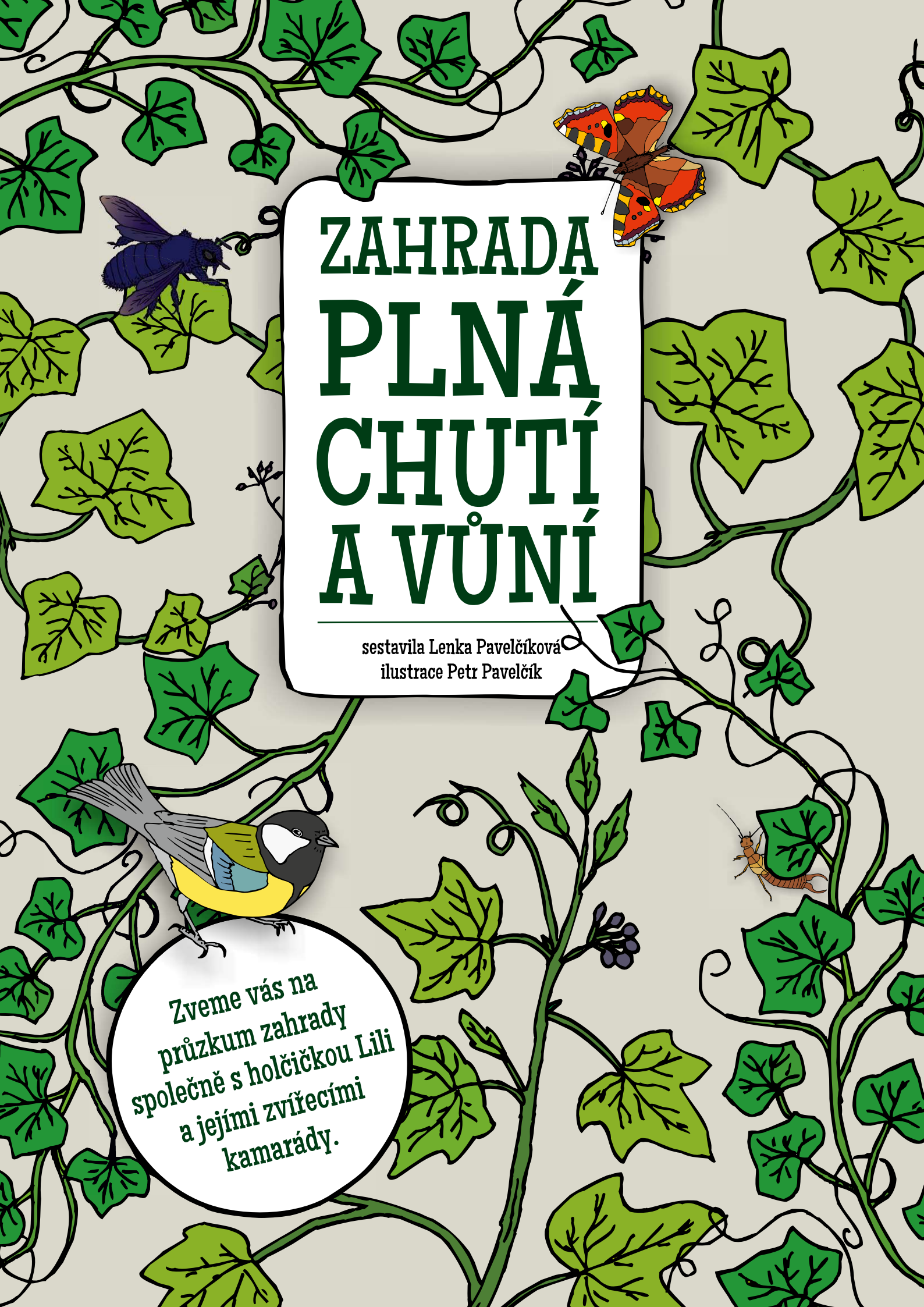




ZAHRADA PLNÁ CHUTÍ A VŮNÍ

sestavila Lenka Pavelčíková
ilustrace Petr Pavelčík

Zveme vás na
průzkum zahrady
společně s holčičkou Lili
a jejími zvířecími
kamarády.



Název: Zahrada plná chutí a vůní
Autor: Lenka Pavelčíková
Grafické zpracování, ilustrace: Petr Pavelčík

Vydavatel: Dům dětí a mládeže Uherské Hradiště, příspěvková organizace
Adresa vydavatele: Purkyňova 494, 686 06 Uherské Hradiště

Tisk: Tisk Sarpet s.r.o.

Vytvořeno v roce 2020 v rámci projektu r. č. RP04-19/024 „Zahrada plná chutí a vůní“, podpořeného Zlínským krajem.

AHOJ KAMARÁDI

Lili je malá neposeda. Maminka jí říká, že je její malý kluk. Ale pozor! Lili je holčička, která věčně někde pobíhá, něco zkoumá nebo vynalézá. S maminkou se starají o velkou zahradu, kde Lili zažívá různá dobrodružství.

Co vás čeká?

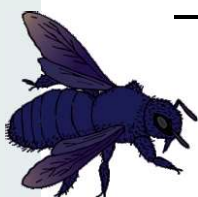
Lili a babočka kopřivová

Atlas planých rostlin
Květové ledové kostky
Planá kuchařka
Marmeláda z lesních jahod
Kaleidocykl



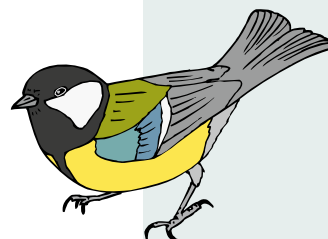
Lili a drvodělka

Kvašená zelenina
Hmyz na zahradě



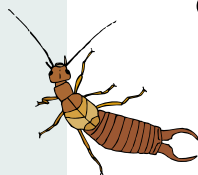
Lili a sýkorka

Výroba jednoduchého krmítka
Kdo k nám léta na krmítko?
Mlsání pro ptáčky - semínkové šišky
Pítko pro ptáky
Bylinková sůl do koupele
Hřejivá koupel pro nohy do lavorku



Lili a škvor

Čaj na dobrou náladu a „kašlíkový“ čaj
Jitrocelový sirup proti kašli
Bylinkový pytlíček pro dobré spaní
Atlas bylinek ze zahrady



LILI A BABOČKA KOPŘIVOVÁ

Byl slunečný den a Lili pomáhala mamince na zahradě.

Protože bylo jaro, připravovaly záhonky na zeleninu.

„To je škoda, že nám tu ještě nic neroste,“ posteskla si najednou Lili. „Jak to myslíš, že nám tu nic neroste?“ podivila se maminka.

„Však nám tu roste hodně věcí.

Máme tu stromy, narcisky, violky, trávu,“ ukazuje maminka kolem. „Ale já

myslím, že nám tu neroste nic k jídlu. Já mám

totiž na něco chuť,“ vysvětlila Lili. „Ale to taky

není pravda. Sice to tak nevypadá, ale roste tu

hodně rostlinek, které se dají jíst. Pojd' se se mnou podívat,“ řekla maminka.



Společně prošly celou zahradu. Maminka Lili ukazovala, co kde roste, a povídala jí, co se z rostlinek dá udělat. Nakonec si natrhaly ptačinec, popenec a květy violek, ze kterých si společně vyrobily tvarohovou pomazánku. Když pomazánku svačily, začala Lili přemýšlet, jak to udělat, aby si zapamatovala všechno, co se od maminky naučila. Bála se, že to všechno zapomene. „Na to mám jednoduché řešení,“ usmála se na Lili maminka. „Vyrobíme malou knížku, do které si všechny rostlinky nakreslíme. Na druhou stranu si pak můžeš nakreslit, co se z rostlinek dělá. Bude to takový tvůj malý atlas,“ navrhla maminka. Lili měla hned dobrou náladu.

Vyrábění a kreslení Lili bavilo. S hotovou knížkou pak vyběhla do zahrady a hledala rostlinky, které s maminkou do knížky namalovaly. Už se nebála, že něco zapomene.

Jednou se Lili vypravila do zahrady s košíkem na kopřivy. Chtěla s maminkou vařit kopřivový špenát. Kopřivy rostly až na druhé straně zahrady. Už z dálky se Lili na kopřivách něco nezdálo. Když ke kopřivám přišla, uviděla, že jsou na nich černé housenky, které kopřivám okusují listy. Začala je z kopřiv sklepávat, ale housenky ne a ne spadnout.

„Co to děláš? Proč nás shazuješ?“ začaly na Lili volat housenky. Lili přestala trást kopřivami. „Okusujete nám kopřivy, které jsem chtěla dát s maminkou do špenátu,“ odpověděla Lili. „Tak si vezmi jiné. Je jich tu dost pro všechny,“ navrhly housenky. „Ale co když je nakonec všechny sníte? Z čeho pak budeme vařit? Běžte si jíst něco jiného,“ řekla Lili. Housenky se jen zasmály. „Jak bychom mohly všechny kopřivy sníst? Podívej, kolik jich tu je,“ kroutily hlavou. „My jsme

se tu narodily. A navíc jsme babočky kopřivové, a jíme hlavně kopřivy,“ bránily se housenky.

„Vy jste babočky? To není možné. Babočka je motýl. To já vím, protože létá na bodlák pod mým oknem. Často ji tam pozoruji. Ale vy vypadáte úplně jinak,“ nevěřila housenkám Lili. „Motýli teprve budeme. Teď jsme housenky a musíme hodně jíst, abychom vyrostly. Až budeme velké, stane se z nás kukla. A nakonec se změním v motýla. Už se moc těším. Budeme moct létat po zahradě a pít nektar. Třeba z támhle těch krásných květů na záhonku,“ vysvětlovaly housenky. „A opravdu nám nesníte všechny kopřivy?“ ujíšťovala se Lili. Housenkám věřila, ale nevěděla, kolik toho taková housenka musí sníst, aby vyrostla. „Opravdu ne,“ slibovaly housenky. „Tak dobrá, já vás tu nechám,“ svolila Lili.

Lili do košíku natrhala jen ty kopřivy, na kterých housenky nebyly. Rozloučila se a utíkala domů. Na housenky se chodila dívat každý den. Nakonec se s housenkami skamarádila. Jednoho dne housenky z kopřiv zmizely. Když je hledala, našla jen hnědé kukly. Housenky byly uvnitř, spaly a čekaly, až se změní v motýly. Když chtěl tatínek kopřivy posekat, začala je Lili bránit. Bála se, aby se kuklám nic nestalo. A pak jednoho slunečného dne, když Lili zalévala bylinky, přiletělo hejno baboček. A Lili věděla, že to jsou právě ty babočky, které se narodily na kopřivách na konci zahrady.



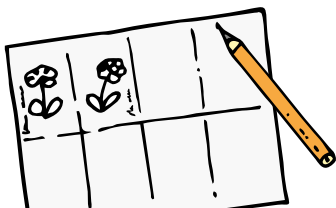
Atlas planých rostlin

Maminka pomohla Lili vyrobit malou knížku, do které si Lili nakreslila, co se všechno naučila. **Udělej si také svůj atlas jedlých rostlin.**

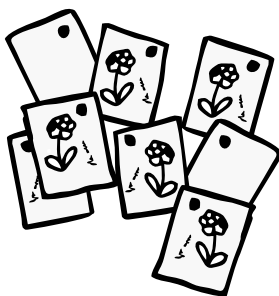
- Pomůcky:
- tvrdý papír A4
 - tužka a pravítko
 - pastelky, atlas rostlin
 - provázek
 - nůžky
 - děrovačka

Připravili jsme pro tebe postup výroby atlasu. Jen se nám to trochu zamotalo. Označ správně čísla jednotlivé body postupu tak, jak jdou po sobě.

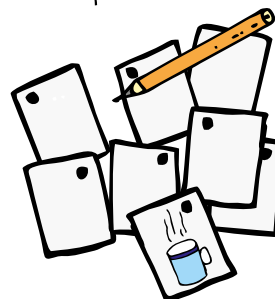
Do každého dílu si nakresli podle atlasu jednu rostlinku a napiš si, jak se jmenuje.



Každému dílku děrovačkou udělej díru v pravém horním rohu.



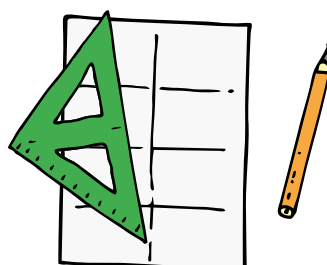
Na druhou stranu papírků si můžeš nakreslit, k čemu a jak se rostlinka používá.



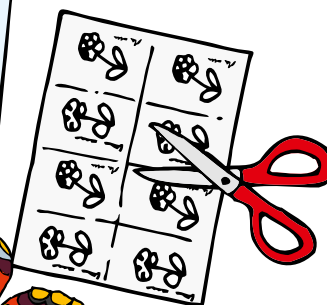
Všechny dílky navleč na provázek. Na provázku uvaž větší očko.



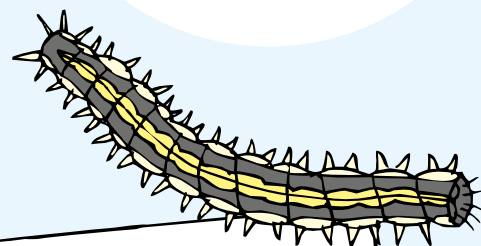
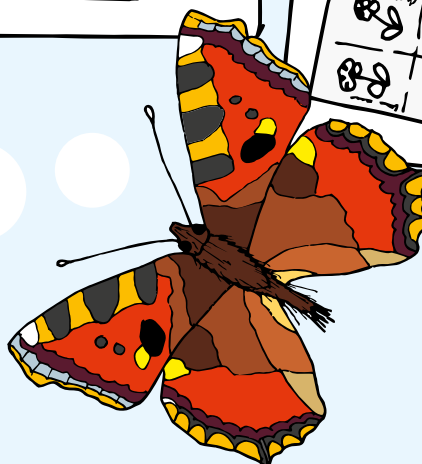
Papír pravítkem a tužkou rozděl na 8 stejných dílů.

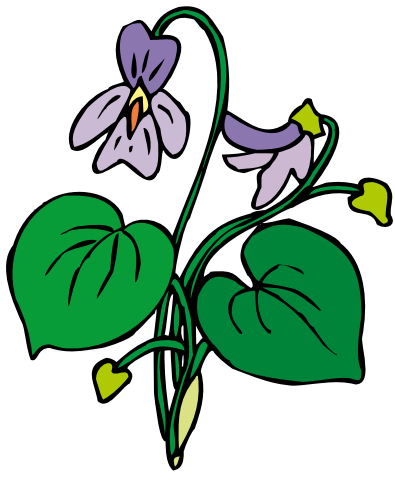


Papír rozstříhej na jednotlivé díly.



Pokud se bojíš, že si rostlinky špatně nakreslíš, můžeš pro začátek použít i list s nakreslenými rostlinkami, který jsme pro tebe připravili.

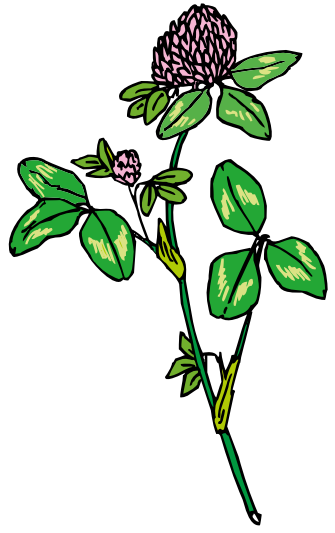




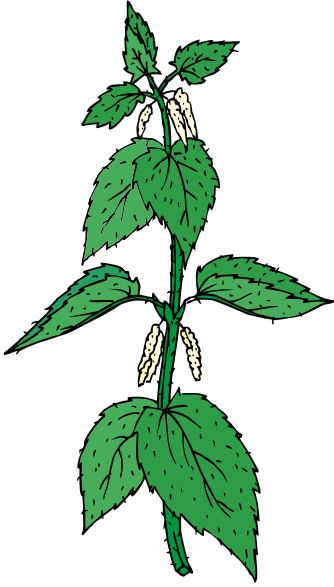
violka



ptačinec



jetel



kopřiva



sedmikráska



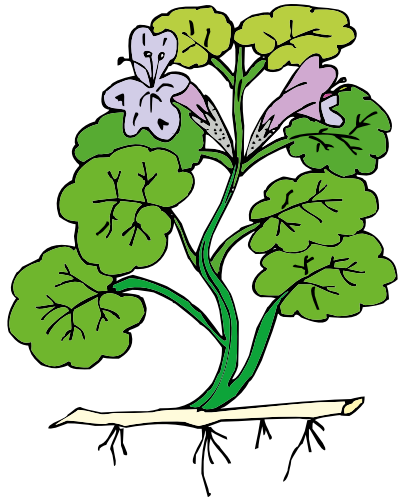
jitrocel



bršlice



pampeliška



popenec

Květové ledové kostky

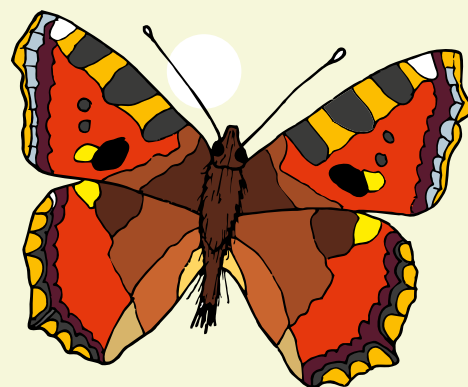


Tady na obrázcích najdeš pár květů, které můžeš **bezpečně ochutnat**. Zkus je venku najít. Vybarvi si obrázky podle toho, jak květy ve skutečnosti vypadají. Pak si k nim také připiš, jak chutnají. **Nezapomeň si květy před ochutnáváním omýt čistou vodou.**

- Suroviny:**
- čerstvé květy violek, sedmikrásek, okvětní plátky měsíčků, růže nebo jabloně
 - tvořítko na led
 - sirup
 - voda

- Postup:**
- 1) Do malého hrnku nebo džbánu si **udělej hodně sladkou šťávu** (sirup smíchej s vodou).
 - 2) Sladkou šťávu **nalij do tvořítko na led**.
 - 3) Do každého dílku **ponož čerstvé omyté květy**.
 - 4) Poté nechej **v mrazáku zmrznout**.
 - 5) Až bude horko a budeš si chystat studené osvěžení, **vylopni do sklenice s vodou pár kostek se zmrzlými květy**.
 - 6) Až se led rozpustí, **květy můžeš sníst**.

Viš, že se dají jíst i květy? Můžeš si jimi krásně nazdobit talíř, ale i dochutit nějakou dobrotu. Ale pozor! Vždy sbírej jen to, co bezpečně poznáš a víš, že je to jedlé!



Planá kuchařka

Maminka s Lili si z kopřiv vařily špenát a dělaly tvarohovou pomazánku. **Receptů na plané vaření** je ale mnohem více. Tady jich máš pár na ukázkou.

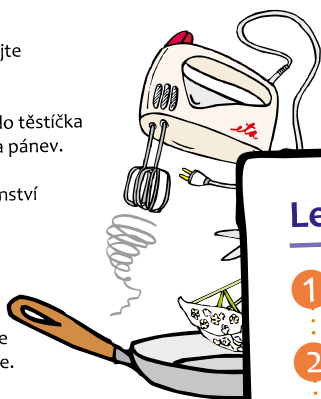
Sirupy můžeš dělat i z jiných bylinek. Postup je stejný, jen nepoužiješ levanduli, ale třeba mátu.

Smažené květy bezu černého

- 1 Květenství bezu dobře omyjte.
- 2 Z mouky, vody a žloutků udělejte těstíčko a trochu ho osolte.
- 3 Z bílků vyšlehejte sníh a vmíchejte ho do těstíčka.
- 4 Květenství za stopku ponořte do těstíčka a dejte do rozpáleného oleje na pánev.
- 5 Po nějaké době stopku z květenství odstříhnete nůžkami.
- 6 Květenství otočte a osmažte i z druhé strany.
- 7 Hotové smažené květy posypejte vanilkovým cukrem a podávejte.

Suroviny

- květenství bezu černého
- hladká mouka
- olej na smažení
- vajíčko
- sůl
- vanilkový cukr



Bez černý

Levandulový sirup

- 1 Nasbírané květy levandule omyj studenou vodou.
- 2 V hrnci přiveď vodu k varu a pak odstav. Nechej 15 až 20 minut vychladnout.
- 3 Do vody v hrnci přidej květy levandule a zamíchej.
- 4 Počkej 5 minut a pak přidej kyselinu citrónovou. Opět zamíchej.
- 5 Až voda úplně vychladne, hrnec zakryj, a nechej levanduli louhovat 24 hodin.
- 6 Vylouhovanou levanduli sceď přes jemné síto opět do hrnce.
- 7 Do výluhu nasyp cukr. Poté ho za stálého míchání pomalu zahřívěj, dokud se cukr nerozpustí.
- 8 Hotový sirup nalij do čistých lahví a pořádně uzavři. Sirup skladuj v ledničce.

Suroviny

- 70 g čerstvých levandulových květů (nebo hrst sušených květů)
- 1,5 l vody
- 25 g kyseliny citrónové
- 1,5 kg krystalového cukru

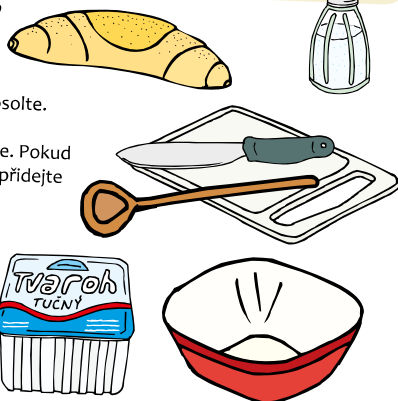


Tvarohová pomazánka s popencem

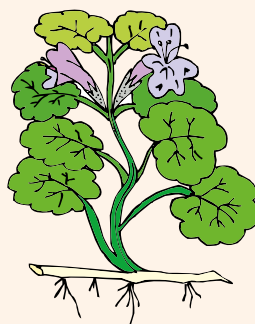
- 1 Nejprve listy popence důkladně omyjte pod tekoucí vodou.
- 2 Listy nakrájejte nejmenno a dejte do misky.
- 3 Pak přidejte vaničku plnotučného tvarohu a osolte.
- 4 Vše důkladně promíchejte. Pokud bude tvaroh příliš hustý, přidejte trochu mléka.
- 5 Pomazánku ozdobte květy popence.
- 6 Podávejte s pečivem nebo chlebem.

Suroviny

- hrst listů popence
- květy popence
- plnotučný tvaroh
- pečivo nebo chléb
- sůl



Popenec



Levandule

Špenát z kopřiv

- 1 Do většího hrnce dejte olej a nadrobno nakrájenou cibuli, a osmažte do sklovata.
- 2 Listy kopřiv dobře omyjte, vhodte je do hrnce k cibulce a přidejte trochu vody a sůl.
- 3 Vařte do změknutí – asi 10 minut.
- 4 Přidejte nakrájený česnek a vše rozmixujte tyčovým mixerm.
- 5 Pak zavařte do „špenátu“ rozmíchané vajíčko.
- 6 Nakonec „špenát“ zahustěte moukou rozmíchanou v mléce.
- 7 Povařte a podle chuti dosolte.

Suroviny

- velká mísa listů kopřivy
- 3 stroužky česneku
- větší cibule
- olej na smažení
- voda
- 1 vajíčko
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl a mléko



**Sem si můžeš
napsat své recepty,
které sis sám
vyzkoušel.**



Ptačincovo-mrkvový salát

- 1 Očištěný čerstvý ptačínek nakrájej na malé kousky a dej do misky.
 - 2 K ptačinci do misky nejmenno nastrouhej mrkev.
 - 3 Poté přidej zakysanou smetanu a sůl dle chuti.
 - 4 Salát podávej s chlebem.
 - 5 Můžeš dochutit i pepřem nebo citronovou šťávou.
- 

Suroviny

- čerstvý ptačinec
- mrkev
- zakysaná smetana
- sůl dle chuti



Moje recepty

[illegible]

Marmeláda z lesních jahod

V lese, ale i na zahradě kvete spousta rostlin, které jsme zde nezasadili. Jsou to třeba borůvky, maliny, ostružiny nebo jahody. Ale můžeme sbírat i jeřabiny, trnky, mišpule nebo oskeruše. **Mnohdy mají mnohem výraznější chuť než pěstované na záhonku.** Jsou z nich vynikající marmelády. Až v létě půjdeš na procházku k lesu nebo remízku, můžeš si divoké ovoce také natrhat a **uvařit si svou marmeládu.**

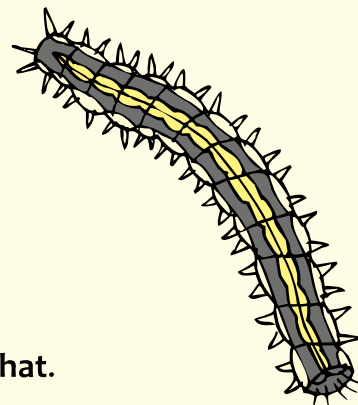
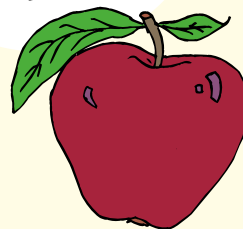
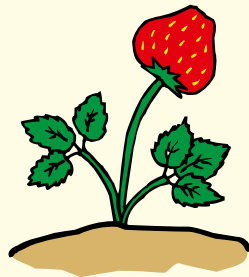
Pomůcky:

- 500 g lesních jahod
- 300 g cukru
- čisté sklenice s víčky
- hrnec a vařečka

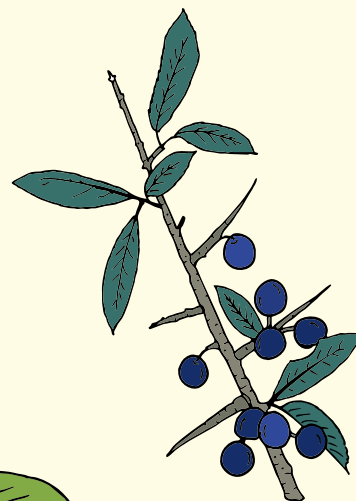
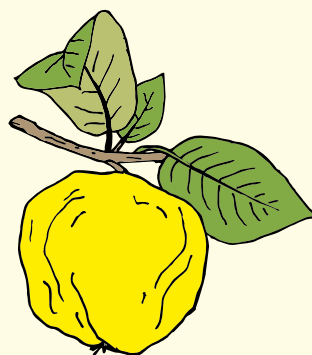
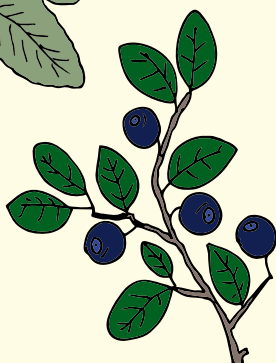
Postup:

- 1) Nasbírané jahody **očisti, omyj a dej do hrnce.**
- 2) Za stálého míchání **rozvař.**
- 3) Do rozvařených jahod **přidej cukr**, zamíchej.
- 4) Znovu vař, dokud marmeláda nezhoustne. **Nezapomeň míchat.**
- 5) Hotovou marmeládu **nalij do sklenic.** Očisti hrdlo sklenice, zavíčkuj, a otoč dnem vzhůru.
- 6) **Ulož na suchém a temném místě.**

Marmeládu
můžeš tímto
způsobem uvařit
i z jiných druhů
ovoce.



Poznáš, o jaké plané ovoce se jedná? (spoj obrázek a název)



Oskeruše

Mišpule

Trnka

Kdoule

Borůvka

Kaleidocykl

Lili chodila každý den sledovat housenky na kopřivách a pozorovala, jak rostou. Pamatuješ si, co se s nimi stalo pak? Tady jsme ti nachystali jednoduchou pomůcku, která ti ukáže, **jak se motýl vyvíjí od vajíčka, přes housenku a kuklu, až po dospělého motýla**. Bude to ale chtít **pečlivost a trpělivost**. Ta pomůcka má zvláštní jméno: kaleidocykl.

Návod na sestavení najdeš na druhé straně tohoto listu.

Pomůcky:

- nůžky
- lepidlo nebo oboustranná lepicí páska
- vystřihovanka - kaleidocykl „vývoj motýla“

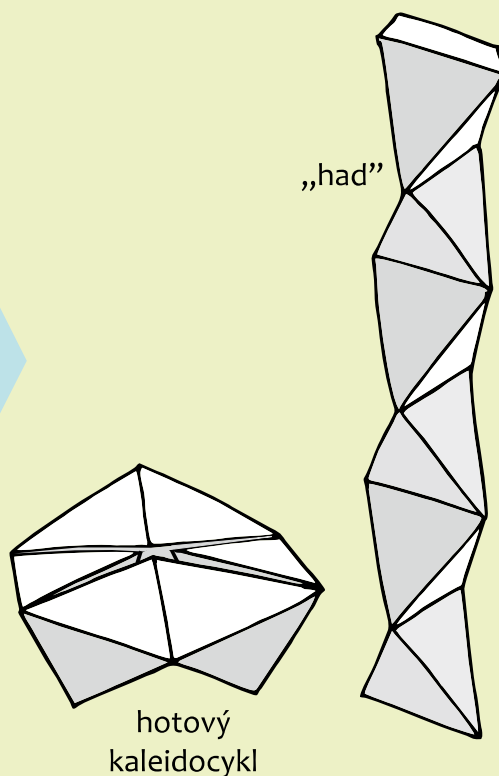
Když si nebudeš vědět rady jak kaleidocykl sestavit, požádej rodiče nebo zapátrej na internetu.

kukla
babočky



Návod na složení kaleidocyklu

- 1) Pečlivě **vystříhni obrázek** podle obvodových čar.
- 2) **Přelož** vystřižený obrázek **podle všech vertikálních i diagonálních čar na obě strany.**
- 3) Tam, kde je napsáno lepidlo, **plošku pořádně polep** nebo přilep oboustrannou lepicí páskou.
- 4) **Slep horní a spodní stranu kaleidocyklu** dohromady. Vznikne ti „had“.
- 5) Teď je potřeba **slepit kaleidocykl do kruhu** a to tak, že polepené konce na jedné straně hada vsuneš a přilepíš do dílku na druhé straně.



LILI A DRVODĚLKA



Na jaře se ve starém dřevě u jabloně zabydlely drvodělky. Poctivě do dřeva vrtaly dlouhé chodbičky, aby nachystaly co nejlepší bydlení pro své potomky. Jakmile měly chodbičky vyvrtané, začaly chystat komůrky. Nejprve nanosily do komůrky pyl slepený nektarem. Pak nakladly vajíčko a nakonec komůrku zazdily. A tak to šlo stále dokola, až zazdily celou chodbičku.

Pyl hledaly drvodělky po celé zahradě. Naštěstí to nebylo tak těžké. V každém koutě zahrady něco kvetlo. Květy lákaly drvodělky svou barvou a vůní. A nejenom drvodělky. I Lili vyrazila do zahrady, aby si nějaké natrhala. Maminka měla svátek, a tak jí Lili chtěla udělat radost. Jenže jak si z tolika květů vybrat ten pravý pro maminku?

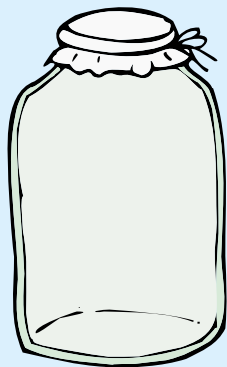
„Pozor, co to děláš?“ ozvalo se najednou Lili pod rukou. Lili chtěla utrhnout ten největší květ na záhonku. Přitom shodila drvodělku, která odpočívala na listě. „Já tu trhám květy pro maminku,“ odpověděla polekaným hlasem. Bojácně sledovala velkou černošklou mouchu. Nebo je to brouk? „Kdo jsi a co tu děláš?“ zeptala se Lili. „Já jsem drvodělka, a málem jsem tě píchla žihadlem. Máš štěstí, že jsi mě nezmáčkla,“ řekla drvodělka. „Žihadlem? Ale to mají včely, a to ty nejsi. Včely jsou malé, hnědé, mají na zadečku proužky, a bydlí v úle,“ nevěřila Lili drvodělce. „Já jsem taky včela. Ale v úle nebydlím. Jsem včela samotářská a bydlím s ostatními támhle v té hromadě starého dřeva,“ vysvětlovala drvodělka. „A to jsi taky užitečná, jako včely z úlu?“ zajímala se Lili. „Užitečná?“ divila se drvodělka. „No, jako že děláš med,“ vysvětlila Lili. „Hm. Med nedělám. Ale opyluji květy, a to je důležitější, než med. Všechny včely opylují květy,“ řekla drvodělka. „Opylujete? A k čemu to je? Med si mohu dát do čaje, ale opylování? To asi k ničemu nepotřebuji,“ přemýšlela nahlas Lili. „To by ses divila. Víš, jak by to dopadlo, kdybychom neopylovaly květy? Z květů by se nestala semínka a nevyrostly by ani plody. A ty bys neměla co jíst. Podívej se kolem sebe, jak pečlivě létáme z květu na květ. Ani jeden nevynecháme,“ řekla pyšně drvodělka.

Lili se zvědavě rozhlédla kolem sebe. A opravdu. Květy byly plné různých včelek. A nejen jich. Mezi květy létali i různí brouci a motýli. Na každém květu se napili nektaru, a pak zase letěli dál. Pokaždé jim na tělíčku zůstalo trochu prášku, který roznášeli na další květy. „Tak to jsem ráda, že jsem ti neublížila,“ oddechla si Lili. S drvodělkou si ještě chvíli povídala, ale pak už musela utíkat na svačinu.

Odpoledne šla Lili pomáhat tatínkovi do zahrady. Tatínek chtěl uklidit hromadu starého dřeva u jabloně. Když se to Lili dozvěděla, polekala se. „Tu hromadu tam musíme nechat,“ řekla tatínkovi. „A proč, Lili? Dřevo je staré, a jen tam překáží. Uklidíme ho, a večer si z něho můžeme udělat třeba táborák,“ řekl tatínek. „Ale tam bydlí drvodělky s ostatními včelkami, a ty jsou pro nás důležité,“ nedala se Lili. „Důležité? A jak? Nerozumím tomu,“ divil se tatínek. A tak mu Lili vyprávěla, jak potkala drvodělku a co se všechno od ní dozvěděla. Nakonec tatínka přesvědčila, a hromada zůstala u jabloně. A dobře udělali. Ještě nikdy neměli na zahradě takovou úrodu, jako tento rok.

Kvašená zelenina

Když se **urodí hodně zeleniny**, je potřeba vědět, co s ní udělat, **aby se nezkazila**. Už v minulosti lidé zeleninu různě kvasili, aby vydržela co nejdéle. **Neměli ledničku**, kam by si ji mohli schovat. Tady najdeš pár jednoduchých receptů, **co se zeleninou můžeš dělat**.



Do pickles můžeš míchat různé druhy zeleniny. Záleží na tobě, která ti chutná.

Kysané zelí do sklenice

Suroviny



- 1 kg zelí
- 20 g soli
- kmín dle chuti
- čistá sklenice s víčkem

- 1 Zelí očisti od špatných listů a košťálu. Omyj ho a nakrájej na tenké nudličky.
- 2 Nakrájené zelí dej do misky. Přidej sůl a kmín. Pořádně promíchej a promačkej čistýma rukama.
- 3 Promíchané zelí nech chvíli odležet.
- 4 Zelí postupně natlač do sklenice. Sklenici plň do 2 cm pod okraj. Bude pouštět vodu. Tu nevylévej.
- 5 Sklenici zakryj víčkem a postav na hluboký talíř nebo misku. Při kvašení bude vytékat voda.
- 6 Nechej v teple kvasit 5 – 7 dní. Pak dej na chladné místo. Čím déle bude zelí kvasit, tím bude lepší.



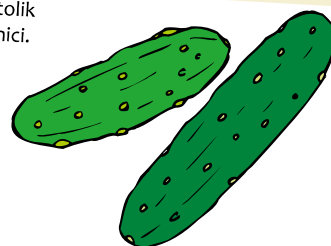
Okurkové „kvašáky“

Suroviny



- větší okurky „nakladačky“
- vinný list
- kopr
- sůl
- převařená voda
- velká sklenice

- 1 Nejprve okurky omyj a očisti. Pak je propíchej vidličkou.
- 2 Do sklenice naskládej okurky. Přidej kopr a vinný list.
- 3 Převařenou vodu smíchej se solí. Na 1 litr vody potřebuješ 40 g soli. Připrav tolik slané vody, aby vyplnila celou sklenici.
- 4 Sklenici zakryj plátkem a nechej v teple kvasit 5 – 7 dní. Poté dej na chladné místo, kde okurky dokvasí. Hotové jsou za asi 14 dní.



Zeleninové pickles

Suroviny



- 1 kg zeleniny (můžeme dle chuti namíchat: zelí, cibuli, mrkev, květák, daikon a další)
- 1 menší zarovnaná lžice soli (15 – 20 g)
- 1 litrová sklenice (čistá)
- převařený kámen nebo sklenička na zatížení

- 1 Nejprve zeleninu omyj, očisti a nakrájej na nudličky nebo nastrouhej nahrubo (květák rozdělíme na růžičky).
- 2 Nakrájenou zeleninu dej do mísy, přidej sůl.
- 3 Pořádně si umyj ruce a zeleninu v míse pořádně promačkej. Promačkávej asi 3 – 5 minut.
- 4 Zeleninu postupně natlač do sklenice. Sklenici plň do 3/4 výšky. Zelenina bude pouštět vodu. Tu nevylévej.
- 5 Zeleninu ve sklenici zatíž kamenem nebo skleničkou, aby byla pod vodou. Sklenici postav na misku (bude sem vytékat voda při kvašení).
- 6 Nechej kvasit při pokojové teplotě 5 – 7 dní.
- 7 Když je zelenina hotová, sklenici zavičkej a dej do lednice.



Hmyz na zahradě

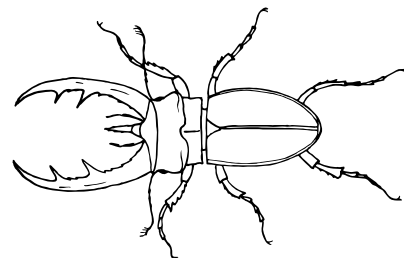
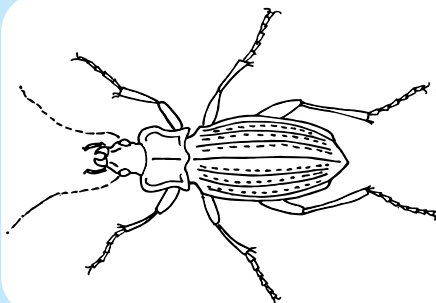
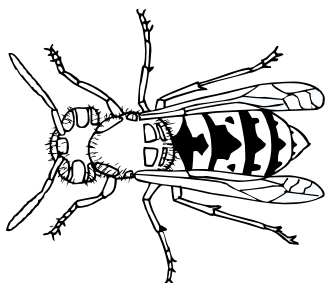
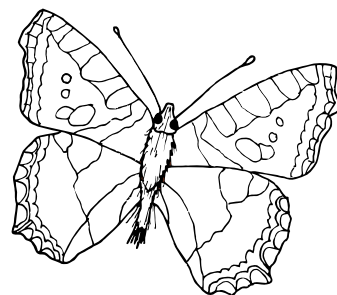
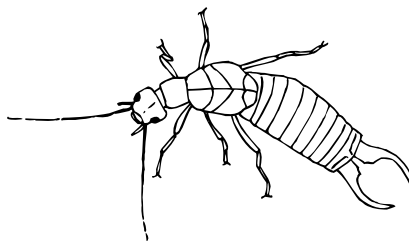
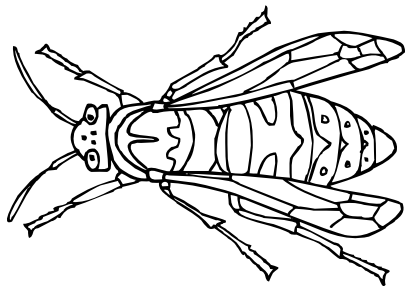
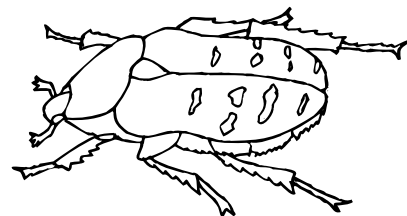
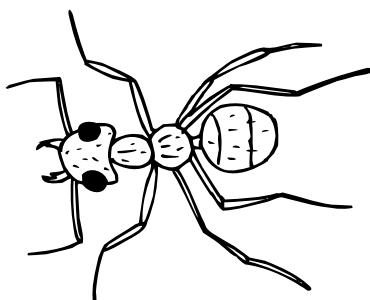
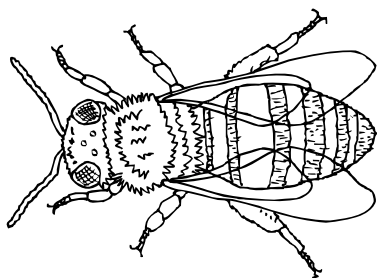
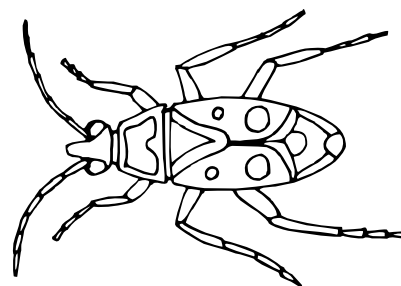
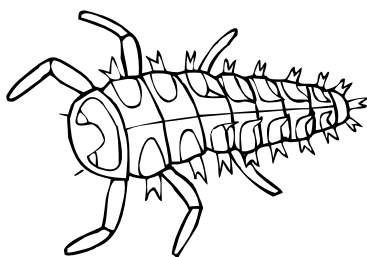
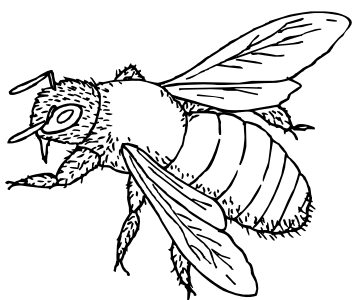
Nejpočetnější skupinou živočichů na Zemi je hmyz. A i v zahradě se to hmyzem jenom hemží. Přesvědč se sám. **Vystřihni si „miniatlas“** na této stránce, do kartiček udělej díru vždy v pravém horním rohu, navleč na provázek, a můžeš vyrazit do zahrady.

Hledej jednotlivé druhy hmyzu, vybarvi si obrázky podle jejich skutečného vzhledu, a z druhé strany kartičky si zapisuj, kde jsi „hmyzáka“ našel. Můžeš si i zapsat, co zrovna dělal.

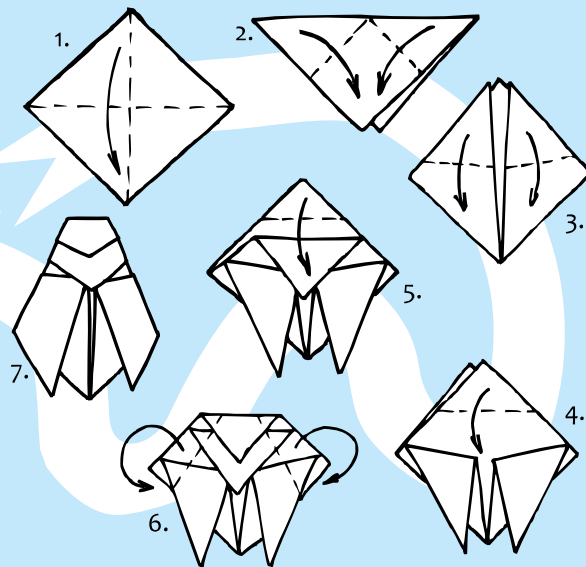
Jsem největší včela, která se u nás vyskytuje. To je co? Měřím až 3 cm.



Takhle jsem velká i ve skutečnosti!



Co takhle
si vyrobit origami sbírku
„hmyzáků“, kteří žijí na zahradě?
Podle kresleného návodu slož tělo
„hmyzáka“. Pak ho vybarvi podle
toho, jak ve skutečnosti
vypadá. My jsme vybarvili
včelu.



Ruměnice pospolná

Kde byl nalezen:

Slunéčko sedmítečné (larva)

Kde byl nalezen:

Drvodělka fialová

Kde byl nalezen:

Zlatohlávek zlatý

Kde byl nalezen:

Mravenec

Kde byl nalezen:

Včela medonosná

Kde byl nalezen:

Babočka kopřivová

Kde byl nalezen:

Škvor obecný

Kde byl nalezen:

Sršeň obecná

Kde byl nalezen:

Roháč obecný

Kde byl nalezen:

Střevlík měďný

Kde byl nalezen:

Vosa obecná

Kde byl nalezen: