



MASOPUSTNÍ PEČENÍ KOBLÍŽKŮ

Na úterní dopoledne 10.2.2026 jsme připravili společnou Smyslovou aktivitu pro 1. a 2. oddělení DS s tématem tradičního pečení koblížků na masopust.



Tato tradice má v českém prostředí dlouhou historii a souvisí hlavně s obdobím hojnosti před začátkem velikonočního půstu.



Koblíky se připravují z kynutého těsta smaženého na tuku.



Symbolika koblih:

Kulatý tvar – připomíná slunce a příchod jara

*Smažení na tuku – znak blahobytu a přání
dobré úrody*

*Sladká náplň – měla přinést radost a osladit
závěr zimy*



*Koblížky se
povedly*

*PŘEJEME
DOBRU
CHUŤ*

