



WARSZTATY KULINARNE MAŁY POLIGLOTA 2014/2015

CELE GŁÓWNE:

- Uwrażliwianie dzieci na potrzebę zdrowego odżywiania.
- Zapoznanie dzieci z kuchennym BHP

PLAN WARSZTATÓW:

MIESIĄC	ZADANIE KULINARNE	CELE SZCZEGÓŁOWE
WRZESIEŃ	PIECZENIE BUŁECZEK WYKONANIE DOMOWEGO MASŁA	Poznanie rodzajów i składu pieczywa oraz składu masła
PAŹDZIERNIK	WYKONANIE SOKU JABŁKOWEGO, KOMPOTU I SZARLOTKI.	Poznanie wartości odżywczych jabłek oraz ich szerokiego zastosowania.
LISTOPAD	WYKONANIE DOMOWEJ PIZZY Z SOSEM I DUŻĄ ILOŚCIĄ WARZYW.	Poznanie alternatywy do powszechnie obecnych fastfoodów.
GRUDZIEŃ	WYKONANIE I OZDOBIENIE PIERNICZKÓW.	Zapoznanie dzieci z tradycyjnym składem pierniczków, ze szczególnym uwzględnieniem przypraw (cynamon, goździki, gałka muskatołowa, miód).
STYCZEŃ	BABECZKI DLA BABCI I DZIADKA	Uświadomienie dzieciom, że poczęstunek własnoręcznie przygotowany dla naszych gości może być źródłem wyjątkowej radości.
LUTY	TEA TIME- PRZYGOTOWANIE BRYTYJSKIEGO PODWIECZORKU	Zapoznanie dzieci z tradycją picia herbaty w Wielkiej Brytanii.
MARZEC	PRZYGOTOWANIE PAST KANAPKOWYCH Z UŻYCIEM WYHODOWANYCH W PRZEDSZKOLU SZCZYPIORKU, NATKI I INNYCH ZIOŁ.	Budowanie pozytywnych nawyków żywieniowych. Codzienne urozmaicenie diety warzywami ziołami.
KWIECIEŃ	WYKONANIE MAZURKÓW WIELKANOCNYCH	Poznanie tradycji pieczenia i ozdabiania mazurków wielkanocnych.
MAJ	PRZYGOTOWANIE ŁAKOCI BEZ UŻYCIA CUKRU	Pokazanie dzieciom, że istnieją alternatywne sposoby słodzenia potraw.
CZERWIEC	PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH LODÓW	Pokazanie dzieciom, że domowe lody są nie tylko pyszne, ale i bardzo zdrowe.