



Ekologiczne i prozdrowotne idee przyświecają naszym przedszkolakom na co dzień. Wszystkie dzieci, niezależnie od wieku, uczestniczą w zajęciach realizujących tę tematykę.

Nasze dzieci dowiadują się jakie produkty są zdrowe, ale również jakich należy unikać.

Świętowanie urodzin każdego przedszkolaka odbywa się bez słodyczy, tak chętnie przynoszonych wcześniej przez rodziców. W zamian pojawiają się coraz to nowe pomysły na poczęstunek dla grupy. Są to najczęściej: owoce naturalne i suszone, bakalie i soki.

Samodzielne doświadczanie w przedszkolnej mini – kuchni ćwiczy wiele cennych umiejętności: krojenie, wykrawanie, wałkowanie, mieszanie, smarowanie itp. Czym się kulinarnie zajmowaliśmy w ostatnim czasie?

-

wykonaliśmy „czekoladowe planety” (sporządzone ze zdrowych produktów: płatki owsiane miód, kakao)

-

przyrządziliśmy **mega – witaminowe szaszłyki** (w składzie pojawiły się: owoce, warzywa, ser i szynka)

-

po raz pierwszy **upiekliliśmy prawdziwy, pszenno – żytni chleb** (na prawdziwym zakwasie, z mąką pszenną i żytnią i oczywiście bez żadnych konserwantów.)

-

z okazji Walentynek **upiekliliśmy pierniczkowe serduszka** (poczęstowaliśmy wszystkich i byliśmy bardzo dumni z własnych umiejętności)

-

najstarsze grupy przedszkolaków samodzielnie **przygotowywały śniadanie** (kanapki własnoręcznie zrobione dużo lepiej smakuja!)

Jolanta Wołkowycka

{gallery}aktualnosci/0067{/gallery}