

Kulinarne przygotowania do zimy



W oczekiwaniu na zimę dzieci z grupy 0b postanowiły się do niej odpowiednio przygotować robiąc zapasy. Przedszkolaki zapoznały się z walorami smakowymi i zdrowotnymi popularnych polskich przetworów, które chętni spożywamy podczas zimy. Dowiedziały się jak wygląda proce kiszenia ogórków czy kapusty, dlaczego zimą warto pić sok z malin oraz z czego wykonujemy dżemy. Największym przysmakiem okazały się być suszone jabłka, natomiast zapach suszonych grzybów wywołał wiele ciekawych reakcji. Ale by teoria nie została zapomniana to nasze przedszkolaki szybko przystąpiły do działania. Pod czujnym okiem swoich pań najpierw wytrwale kisiły kapustę, następnie przygotowały pyszną jarzynową sałatkę.













Dodana: 29 listopad 2023 22:36 Zmodyfikowana: 29 listopad 2023 22:36

DEKLARACJA
DOSTĘPNOŚCI