

Przetwory na zimę



Jesień to czas kiedy robimy przetwory z owoców i warzyw przygotowując zapasy na zimę. We wtorek, starszaki na zajęciach z wychowawcą rozmawiały o wartościach zdrowotnych tychże przysmaków. Rozpoznawały owoce i warzywa po zapachu, dotyku i smaku. Segregowały je oraz przeliczały. Następnie wybrały się do przedszkolnej kuchni, by poznać z jakich darów sadu i ogrodu możemy wykonać domowe przetwory. W kuchni na przedszkolaków czekała Pani Ewa - nasza kucharka, która przeprowadziła z dziećmi pogadankę. Uświadomiła wszystkim jak ważne jest spożywanie witamin oraz dlaczego warto robić zapasy na zimę. Starszaki oglądały i nazywały prezentowane przetwory oraz zastanawiały się z jakich owoców czy warzyw zostały zrobione. Z wielkim zainteresowaniem wysłuchały jaki jest proces kiszenia kapusty oraz dlaczego warto ją spożywać. Na koniec wizyty wspólnie z Panią Ewą postanowiły, że ukiszą ogórki. Dowiedziały się jakie produkty są nam do tego potrzebne i przystąpiły do działania. Teraz codziennie będziemy obserwowali na własne oczy ich proces kiszenia. Już nie możemy się doczekać, kiedy będziemy mogli je skosztować...